

NUTRIAMO IL FUTURO, INSIEME.

Il primo passo per realizzare il futuro è immaginario.

Siamo una delle maggiori imprese italiane nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare. Il cibo è la nostra passione più vera. Ci impegniamo da sempre a nutrire tutte le comunità e i territori a cui ci rivolgiamo, con idee e soluzioni per garantire uno stile di vita sano e un futuro più sostenibile.

Continuiamo a farlo insieme. www.cirfood.com

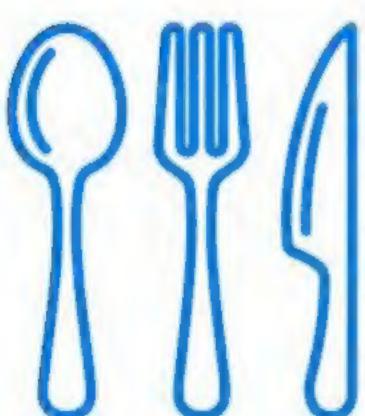




NONOSTANTE TUTTO, LA RISTORAZIONE C'È

È proprio così. La ristorazione c'è nelle scuole, c'è negli ospedali c'è nei luoghi di lavoro e non si ferma mai. E ce n'è così tanta, tutti i giorni, da impegnare 120 mila persone e generare un giro d'affari vicino ai 6 miliardi di euro l'anno. Una bella cifra, non c'è che dire. Ma che fine fanno oggi questi soldi?... Siamo sicuri che i profitti che ne traggono le SRC siano adeguati agli sforzi che negli anni hanno compiuto e continuano a compiere in termini di qualità, innovazione e sostenibilità?... Oggi, francamente, no.

Ma anche ammesso che l'erosione dei margini di guadagno cui stiamo assistendo sia solo una questione di... rischio di impresa, cosa dire allora del sistema degli appalti pubblici che non è ancora in grado di trattare la ristorazione come un servizio fondamentale e strategico per le comunità a cui si rivolge, riservando ad essa regole e criteri di approvvigionamento allineati con il suo valore economico e sociale?



Siamo quindi ancora una volta spettatori inermi dell'impoverimento di un mercato stressato dal calo dei volumi, poi dalla pandemia e infine dalle impennate dei prezzi. Lasciato solo dalle istituzioni e da regole contrattuali che, nel rinnovarsi (vedi Codice degli Appalti), invece di allargare lo sguardo ai tempi che corrono, non forniscono alle stazioni appaltanti una linea di indirizzo univoca, capace di generare basi d'asta congrue e clausole efficaci di adeguamento dei prezzi. Così far quadrare i conti è molto difficile.



www.orogelfoodservice.it

NOVEMBRE 2023

01 Editoriale - Nonostante tutto, la ristorazione c'è

06 News - La notizia è servita

16 Tendenze e mercati - Verso il rallentamento dello sviluppo

19 Ristorazione socio-assistenziale

Codice rosso per la ristorazione

Prezzi fuori controllo, contratti non rinegoziabili, nessun aiuto dal nuovo codice degli appalti e cronica erosione dei margini. Un sistema malato in cerca di una cura

26 Alimentazione - Tra gusto e salute

Più verdure e meno sale: strategie culinarie per soddisfare il palato e mangiare sano

31 Ristorando per Electrolux Professional

La versatilità è servita

Cucina alla velocità del successo con GourmeXpress, il forno High Speed di Electrolux Professional sinonimo di rapidità, semplicità e risparmio energetico

33 Ristorazione collettiva - Il piatto piange

Oggi più che mai le stazioni appaltanti devono adottare gli strumenti e le professionalità necessarie per proporre gare per la ristorazione con una base d'asta ben stimata

37 Nuovi trend - Il futuro a tavola

Cosa e come mangiano i giovani della GenZ? Ce lo svela la ricerca Ipsos realizzata per l'Osservatorio CIRFOOD District da cui emergono i trend che plasmano il mercato del fuoricasa di oggi e di domani

42 Incontri - Insieme per un futuro migliore

La collettiva si è data appuntamento al CIRFOOD District per un confronto sul valore della ristorazione per il Sistema Paese

45 Ristorazione collettiva - Al servizio del cliente

Gemos si aggiudica due nuove commesse nella ristorazione scolastica e sociosanitaria in Romagna e Umbria, a riprova di un servizio che metta al centro utenti e qualità

46 Sostenibilità - L'impatto della ristorazione

Il tema della sostenibilità ambientale (e sociale) piace a tutti, ma quando si parla di ristoranti sono ancora poche le informazioni attendibili da dare in "pasto" ai consumatori

51 Speciale HostMilano 2023 - Un altro passo avanti

L'appuntamento milanese si conferma un momento imprescindibile di confronto per i professionisti dell'ospitalità di tutto il mondo e restituisce il giusto dinamismo a un settore in costante crescita

58 Foodservice Equipment

Tra innovazione digitale e criticità legislative

La spinta verso la cucina del futuro e nuovi traguardi di mercato frena di fronte a una scellerata revisione del Regolamento sui gas fluorurati a effetto serra che mette in dubbio la crescita della nostra industria

62 Ristorazione a tema - Pollicino pensa in grande

Un ristofamily con area bimbi e giochi adatto a tutti i tipi di clienti e a tutte le tasche: ecco la formula del successo dell'insegna brianzola che ha voglia di crescere



a proposito di









www.edifis.it





Ristorando

Anno 28 - numero 11 - Novembre 2023

Direttore responsabile: Antonio Savoia

Coordinamento editoriale: Alberto Anderloni

Redazione: redazione ristorando@edifis.it

Massimo L. Andreis • Alberto Anderloni • Luigi Limonta

Collaboratori: Lorenzo Bonardi • Roberto Bramati • Luisa Cappellina

- · Antonio Duva · Corrado Giannone · Roberto Giannone · Emilia Guberti
- Giovanni Lizzini Davide Moscuzza Daniele Pisanello Alberto Schiraldi

Grafica: Barbara Aprigliano

Servizi fotografici: Jonni Ricci • Massimo Viegi • Massimiliano Masala

Pubblicità: dircom@edifis.it • pubblicita@edifis.it

Traffico pubblicitario: Francesca Gerbino • francesca.gerbino@edifis.it

Amministrazione: amministrazione@edifis.it

Stampa: Aziende Grafiche Printing S.r.I. • Peschiera Borromeo (MI)

Prezzo di una copia: €1,20 * Arretrati €4,00

Eventi e Convegni: convegni@edifis.it

Abbonamenti: Italia €60,00 • Europa €100,00 • Resto del mondo €120,00 abbonamenti@edifis.it • www.ristorando.eu







Registrazione Tribunale di Milano N° 156 del 11/03/1996 Iscrizione Registro Operatori della Comunicazione N° 06090

Tutti i diritti di riproduzione degli articoli e/o foto sono riservati. Manoscritti, disegni, fotografie e supporti audio e video anche se non pubblicati non saranno restituiti.

Ai sensi del Reg.EU 679/2016 l'Editore garantisca la massima riservatezza nell'utilizzo della propria banca dati con finalità redazionali e/o di invio del presente periodico. Ai sensi dell'art. 15 il ricevente ha facoltà di esercitare i suoi diritti fra cui la cancellazione mediante comunicazione scritta a EDIFIS S.r.l. - Viale Coni Zugna 71 - 20144 Milano (o ai riferimenti sotto trascritti), luogo della custodia della banca dati medesima.

Ristorando

una rivista edita da:



EDIFIS S.r.l.

Viale Coni Zugna, 71 - 20144 Milano - Italy Tel. +39 023451230 - Fax +39 023451231 www.edifis.it



Dussmann

FACILITY MANAGEMENT

FOOD SERVICES

TECHNICAL SOLUTIONS





We care for more

Progressive spirit, perfect fit, personal touch.

Camst group cucina per il Bologna Fc 1909 anche nella stagione 2023-2024

Per tutta la stagione 2023-2024 sarà Camst group a preparare i pasti per il Bologna Fc 1909. Si tratta del rinnovo di un rapporto consolidato tra la corazzata del foodservice bolognese e la squadra felsinea. Attraverso il marchio Dettagli Catering, Carnst gestirà i bar all'interno dello stadio Dall'Ara e si occuperà delle aree hospitality nella zona della Terrazza Bernardini e della Sala Platino, offrendo un'esperienza gastronomica di alta qualità. Inoltre, l'azienda manterrà la gestione della ristorazione quotidiana della prima squadra presso il Centro Tecnico Niccolò Galli di Casteldebole. Il menu personalizzato, curato dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst, continuerà a seguire le indicazioni fornite dal team di nutrizionisti del club rossoblù. La collaborazione con il rinomato chef bolognese Max Poggi è confermata anche per questa stagione. Il cuoco firmerà i menu della Terrazza Bernardini e creerà un piatto unico per ogni partita casalinga. La partnership tra Camst group e il Bologna si estende anche ai giovani tifosi rossoblù membri del Bologna Kids Club. Sono previsti momenti formativi volti a promuovere l'alimentazione sana e la cucina creativa, con l'obiettivo di sviluppare una connessione positiva tra l'alimentazione e il mondo dello sport.



CHEF MAX POGGI CON LO STAFF CATERING

Centro unico di cottura a Como: 2 le offerte, in 3 mesi l'appalto



Due candidati per un centro cottura unico: sono due le offerte arrivate al **Comune di Como** per realizzare la nuova cucina centralizzata che produrrà i pasti per tutte le scuole comunali.

L'area individuata per la nuova struttura è quella di via Somigliana: si tratta di circa 5mila metri quadrati dove, attraverso la formula del project financing prescelta dall'amministrazione **Rapinese** verrà realizzato il centro cottura dalla azienda che vincerà il bando, che si occuperà anche della gestione del servizio di refezione per tutte le mense scolastiche comunali. Che, nel complesso, richiedono la preparazione di circa 5.000 pasti giornalieri, oltre ad altri 1000 pasti circa destinati alla distribuzione in altre sedi di proprietà comunale e in refettori aperti alla cittadinanza.

Oscilla tra 4 e 5 milioni di euro il costo dell'operazione (in base al tipo di proposta, ad esempio se sono previste demolizioni e ricostruzioni o solo una radicale ristrutturazione). Ricevute le manifestazioni di interesse, adesso la giunta ha tre mesi per decidere quale delle due opzioni è la prescelta.

Il fondo Apollo compra wagamama (TRG) per 500 mln di sterline

Il fondo di investimento americano Apollo ha lanciato un'offerta per acquisire The Restaurant Group (TRG), il proprietario della catena di ristoranti asiatici wagamama.

L'acquisizione è valutata a 506 milioni di sterline e dovrebbe essere completata all'inizio del 2024.

The Restaurant Group gestisce circa 400 ristoranti e pub in tutto il mondo, con il suo marchio principale che è la catena wagamama.

Nel 2022, il gruppo ha registrato una perdita di 86,8 milioni di sterline, in aumento rispetto a quella di 35,2 milioni nel 2021, con un fatturato di 883 milioni di sterline, rispetto ai 636 milioni dell'anno precedente. Il mese scorso, il gruppo ha ceduto le marche Frankie and Benny's e Chiquito a Big Table, proprietario del Cafe Rouge.

Wagamama ha fatto il suo debutto in Italia nel 2017 e attualmente ha 10 location, distribuite tra centri urbani, centri commerciali, outlet e aree di transito. Recentemente, il brand ha aperto il secondo ristorante a Roma, presso la Stazione Termini, negli spazi dell'Ala Mazzoniana, accessibile sia dall'interno che dall'esterno della stazione.

Lo sviluppo in Italia è guidato dal gruppo Chef Express e Percassi.

All'Antico Vinaio: a Napoli il 19° pdv della "schiacciata"

Arriva anche a Napoli **All'Antico Vinaio**, il tempio della schiacciata fiorentina. Questa nuova sede, aperta in joint venture con **Percassi** tramite **AV Retail**, offre opportunità di lavoro per 22 persone e porta a 19 i pdv dell'insegna nel mondo, di cui 15 aperti in Italia.

La storia di All'Antico Vinaio ha inizio nel lontano 1989, quando la famiglia Mazzanti inaugura il primo locale a Firenze. Lo sviluppo del marchio è stato poi realizzato da **Tommaso Mazzanti** a partire dal 2006. Attualmente, All'Antico Vinaio conta 19 negozi, di cui 15 in Italia e 4 negli Stati Uniti, coinvolgendo oltre 300 collaboratori che lavorano per mantenere alta la reputazione del marchio.

Tommaso Mazzanti, il proprietario di All'Antico Vinaio, ha condiviso la sua felicità per l'apertura a Napoli, definendola un sogno che si avvera. Ha espresso quindi gratitudine per l'affetto ricevuto e ha condiviso l'entusiasmo di inaugurare questo nuovo punto vendita, il 19° nella sua carriera imprenditoriale.

Matteo Morandi, CEO di Percassi Retail e AD di AV Retail, ha ribadito



il sostegno a Tommaso Mazzanti nella sua missione di diffondere il cibo di strada di alta qualità a livello globale. Ha elogiato l'ingegno e il successo dell'imprenditore e ha espresso orgoglio nell'apertura di Napoli, anticipando nuove sorprese per gli appassionati dell'Antico Vinaio.

F&b e sostenibilità a Le Vele di Desenzano dopo il restyling



Riapertura ufficiale per il centro commerciale Le Vele di Desenzano del Garda, che ha completato i lavori di restyling annunciati due anni fa. Tra le novità, una moderna food court di 1.600 mq, che propone nuovi ristoranti come **Signorvino**, **AlicePizza**, **La Piadineria** e **Lapecoranera**.

Un passo indietro: nonostante un grave incendio lo scorso maggio abbia causato danni di almeno 10 milioni di euro, la ristrutturazione è stata portata a termine entro i tempi previsti. Il progetto ha coinvolto una trasformazione sia degli interni che degli esterni, con un nuovo design per facciate e vetrine, pavimentazione rinnovata per piazza e promenade, introduzione di nuovi accessi pedonali e un'ampia area verde con nuove piante.

La svolta più significativa è stata l'eliminazione del tetto, trasformando Le Vele in un centro "open air".

L'investimento totale per questa operazione di restyling supera i 20 milioni di euro: adesso il CC Le Vele, che si estende su una superficie di oltre 28mila metri quadrati, ospita ora 45 negozi.

Aperto nel 2003, lo shopping center Le Vele è stato acquisito nel 2019 dalla società Promos, fondata nel 1990 dall'attuale presidente **Carlo Maffioli** e oggi gestita dai figli **Filippo** e **Tommaso**.

Le mense di Fano gestite da Dussmann le migliori d'Italia

Il 100% di risposte positive: una volta si sarebbe detta bulgara la percentuale di approvazione per il servizio di mensa scolastica del **Comune di Fano**, in carico a **Dussmann Service**. Mensa che si conferma la migliore d'Italia secondo **Foodinsider**, che ha pubblicato l'ottavo Rating sulla refezione scolastica in Italia.

Un risultato frutto della stretta collaborazione tra il Comune di Fano e l'azienda di ristorazione con sede in provincia di Bergamo, che prepara ogni giorno della settimana i pasti destinati a 2100 bambini delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune, in provincia di Pesaro e Urbino, protagonista di un modello di ristorazione votato al benessere, alla salute e alla partecipazione. Dussmann si impegna quindi a preparare pasti equilibrati e gustosi che riflettono la tradizione locale, utilizzando materie prime del territorio e percentuali elevate di prodotti biologici e pesce fresco dell'Adriatico. La collaborazione con le famiglie è fondamentale per migliorare il servizio, promuovendo il dialogo e condividendo obiettivi comuni di benessere e qualità ali-

mentare. La mensa di Fano dimostra dunque che dove c'è dialogo con la comunità e si promuove la cultura del benessere e l'uso di prodotti di qualità locale, si ottiene un servizio eccellente. Risultato: le valutazioni del servizio effettuate da Dussmann indicano una soddisfazione del 100% degli intervistati.



Burger King battezza il primo locale del Salento in zona stadio

E prevista per i primi giorni di dicembre l'opening di un pdv **Burger King** nei pressi dello stadio Via del Mare di Lecce. Il brand made in USA celebre per il whopper, che ha all'attivo oltre 175 ristoranti in Italia, ha investito 2 milioni di euro per la realizzazione della nuova location nella periferia della capitale del Salento. Sono 30 i posti di lavoro previsti per il fast food, e le selezioni sono già cominciate.

Il secondo Burger King della Puglia, dopo quello aperto a Bari, il primo aperto nel tacco d'Italia, punterà soprattutto sulla offerta del servizio Drive, che permette ai clienti di ordinare e ritirare i prodotti dal menu attraverso uno sportello dedicato, ricevendo i sacchetti e i vassoi direttamente in auto.

Il punto ristoro avrà una superficie di 450 metri quadri ed è in fase di costruzione su un'area che includerà anche una stazione di rifornimento di carburante a marchio Dill's, dotata di colonnine di ricarica elettrica.



McDonald's porta la full occupancy nel CC Le Centurie

Il gruppo **Pradera Management Italy** ha annunciato l'inaugurazione di un nuovo punto vendita **McDonaid's** all'interno del centro commerciale Le Centurie, situato nella provincia di Padova.

Il locale, che si estende su una superficie di 620 mq, arricchisce ulteriormente l'offerta de mall, che è stato aperto nel 2012 e che conta attualmente 43 punti vendita, con una Gla totale di circa 12.000 mq. Con l'apertura del marchio americano e l'ingresso, lo scorso aprile, dei brand Intimissimi Uomo e Bottega Chic, Le Centurie raggiunge la piena occupazione.

Con l'approdo di McDonald's nella struttura sono ora attivi quattro pdv f&b, che offrono orari di apertura prolungati rispetto a quelli praticati nella galleria del Cc. Che, in totale, considerando sia i dipendenti diretti che quelli indiretti, offre opportunità lavorative a circa 300 persone, tra dipendenti, servizi e manutentori. Recentemente, Le Centurie ha beneficiato di un aggiornamento all'illuminazione a led della galleria, con l'obiettivo di ridurre il consumo energetico e l'impatto ambientale della struttura.



Rossopomodoro e Autogrill ora a Vicolungo, poi Merlata Bloom

Con l'apertura
del primo locale
all'interno del Vicolungo The Style
Outlets (Neinver)
prende corpo la
collaborazione tra
Rossopomodoro
e Autogrill.

Un accordo quello con il colosso del poeple on the move con sede a Rozzano (MI), par-



te del nascente gruppo internazionale risultato della fusione con la svizzera **Dufry** (che, come annunciato dall'AD della nuova realtà, Xavier **Rossinyol**, prenderà il nome di **Avolta**) che porta anche la catena di pizzerie napoletane - che per prima a inzio anni Duemila ha pesportato l'orgoglio di Napoli in versione doc nel resto d'Italia - nel portfolio dei marchi Autogrill. Che, a sua volta, come ha sottolineato l'AD del food brand **Nicola Saraceno**, si aggiunge "al consolidato gruppo di partner Rossopomodoro che contribuiscono a portare l'eccellenza della tradizione mediterranea in tutta Italia e nel mondo".

Prossimo step della collaborazione sarà a breve l'apertura di un ristorante Rossopomodoro all'interno del lifestyle center Merlata Bloom, che aprirà al pubblico il 15 novembre.

"Autogrill condivide con Rossopomodoro la passione per i sapori autentici della tradizione e per la qualità delle materie prime", ha commentato **Luca D'Alba**, General Manager Autogrill Italia. "Una visione comune che si sostanzia in un percorso condiviso di innovazione, evoluzione e valorizzazione delle eccellenze del territorio".



Formazione e inclusione al TOG Bistrot con Carlo Cracco

Taglio del nastro a Milano per **TOG Bistrot**, un nuovo progetto di ristorazione solidale promosso dallo chef **Carlo Cracco** in collaborazione con la *Fondazione TOG*

Parte del Centro TOG Cario De Benedetti, un innovativo progetto che offre percorsi di riabilitazione e terapie personalizzate per bambini con lesioni cerebrali e sindromi genetiche, TOG Bistrot segue il modello didattico già sperimentato a Villa Terzaghi di Robecco sul Naviglio (MI), sede del ristorante di dattico promosso dall'Associazione Maestro Martino presieduta dal celebre cuoco, dedicata alla promozione della filiera agroalimentare lombarda attraverso la cucina d'autore, dove i migiori studenti degli istituti alberghieri della Lombardia partecipano gratuitamente a un percorso di formazione in cui convergono esperienze, riflessioni e testimonianze da parte di professionisti, aziende e innovatori del settore da cui trarre spunti per la ristorazione del futuro Anche TOG Bistrot si propone di unire una proposta gastronomica di alta qua ità e ai contempo punta a promuovere l'inclusione sociale e la formazione Situato all'interno del Centro TOG, offre non solo ristorazione, ma anche spazi per eventi, convegni, mostre e coworking. Il ricavato de bistrot e delle iniziative di catering solidale sarà destinato a sostenere le attività della Fondazione TOG e i percorsi di formazione finalizzati all'inserimento nel mondo del lavoro dei ragazzi del Centro TOG

PIZZIUM e CROCCA: 2 format per 52 pizzerie

Doppio colpo della premiata ditta Saturnino & Arbellini che, con le recenti aperture di un pdv **PIZZIUM** a Pavia e di un locale a insegna **CROCCA** a Milano, arriva a contare 52 location "a tutta pizza" aperte lungo la Penisoia

Con ordine: PIZZIUM arriva a quota 45 locali con l'opening nella città universitaria lombarda, con una forte presenza di studenti italiani e stranieri. Situato in Via dei Mille 219, il nuovo ristorante offre 93 posti a sedere a l'interno e un dehors all'aperto con 40 sedute, in un ambiente dall'autentico stile parteriopeo.

Negli stessi giorni il Gruppo PIZZIUM ha aperto il secondo punto di vendita CROCCA di Milano: situata in Via San Gregorio 11, la nuova pizzeria accogli e gli appassionati della pizza sottile e leggera, preparata con ingredienti di alta qualita e una meticolosa lavorazione e pizze tonde di Crocca si contraddistinguono per il bordo basso e croccante, e per un impasto base altamente digeribile

Creato da Satumino e Arbellini nel 2020, il format si caratterizza per un ambiente informale e accoglierite, con ampie sale interne, arredamento semplice in legno e un'atmosfera che richiama lo stile vintage degli anni 70 e '80. Attualmente CROCCA ha all'attivo due punti vendita a Milano e Torino, e una pizzena a Brescia, Gailarate e Verona.



Con Pellegrini Card buoni pasto e pagamenti elettronici

Il **Gruppo Pellegrini**, in collaborazione con **A-Tono**, potenzia il valore offerto alle aziende e ai collaboratori attraverso Combined Payment Solutions

Impegnato a promuovere il benessere sul lavoro, il Gruppo Pelegrini propone soluzioni di welfare innovative, con la Pellegrini Card come strumento sicuro e vantaggioso per clienti, utenti ed esercenti, uti il zzabile con tutti il pos bancari. La carta offre ampia spendibili tà alle persone e vantaggi fiscali alle aziende. Adesso a Pellegrini Card si amicchisce di una nuova funzionalità grazie a DropPay Mastercard, consentendo pagamenti ovunque, anche onine. Basta registrarsi su DropPay e attivare la carta Mastercard. Davide Scaramuzza, direttore Divisione Welfare Solutions di Pellegrini, colosso della ristorazione da 750 milioni di fatturato nel 2022 guidato dai fondatore Ernesto Pellegrini con oltre 10mila collaboratori, sotto nea l'attenzione del Gruppo alle esigenze



dei clienti e l'orgoglio nell'offrire soluzioni integrate. A sua volta, **Luciano Leotta**, Chief Marketing Officer di A-Tono, gruppo indipendente attivo nel marketing interattivo multicanale da oltre 20 anni che offre soluzioni combinate e personalizzate di Technology, Marketing e Payment, evidenzia il ruo o del pagamento come touchpoint strategico e offre servizi personalizzati per accompagnarne lo sviluppo

La DropPay Mastercard diventa veicolo di fide zzazione aziendale, consolidando la relazione tra brand e collaboratori e semp ficando ogni transazione quotidiana

Camst riapre il ristorante Tavolamica dopo l'alluvione



Il ristorante se f-service **Tavolamica** di Fornace Zarattini a Ravenna, danneggiato e chiuso a causa dell'alluvione della scorsa primavera, ha riaperto oggi nonostante la chiusura, l'attivita non si è mai fermata graz e agli sforzi dei soci e dei dipendenti di **Camst group**. La struttura è stata completamente restaurata e rappresenta un simbolo d' resilienza e solidarietà della comunità locale. Merito di Camst group, colosso del a ristorazione che opera da oltre 75 anni,

che è stata in grado di mantenere l'attività di produzione pasti e tutti i servizi di ristorazione collettiva e commerciale nella regione romagnola dopo la catastrofe naturale che si è abbattuta sulla regione qualche mese fa

La riapertura del ristorante Tavolamica è stata resa possibile anche grazie a una raccolta fondi interna dei dipendenti a favore delle zone colpite dall'alluvione

A dimostrazione di come anche la sondameta e l'impegno della comunità locale abbiano avuto un ruolo fondamentale nel ripristino della struttura. Non a caso Camst group e **Legacoop Nazionale** hanno fornito fondi supplementari per sostenere i soci e i dipendenti colpiti dall'alluvione

Francesco Malaguti, presidente di Camst group, sottoi nea che investire nel rinnovo dei locali e nel mantenimento di un'offerta di ristorazione di alta qualità è una dimostrazione tang bi e dell'impegno dell'azienda verso la regione strategica dei a Romagna. La riattivazione dei servizi di ristorazione è il risu tato di un notevole sforzo di squadra che coinvolge dipendenti, istituzioni locali, soci e volontari che si sono uniti dopo l'alluvione, di mostrando una determinazione comune a non arrendersi - ha aggiunto il manager

Fornace Stella arriva all'Eur di Roma

Fornace Stella amplia la sua presenza aprendo all'Eur-Marconi di Roma, proponendo una formula "pop" con l'obiettivo di diventare un punto di riferimento nel quartiere con la sua proposta fondata sul trinomio pizza, burger e firiti. Una cucina e pizze di qualità anche all'Eur dunque, dopo essere diventati punti di riferimento in zona Piazza Boogna, dove Roberto Priora, titolare e socio di Fornace Stella insieme ai fratelii Enrico e Barbara Mercatili hanno aperto la prima location del format. Il nuovo locale a Eur-Marconi, che ha una capienza totae di circa 100 coperti equamente distribuiti tra lo spazio interno e il grazioso dehor, si concentrerà principalmente su pizza e burger, questi ultimi preparati con 180 grammi di scottona fresca mentre il pane

viene dal forno Roscioli. Per quanto riguarda le pizze invece, sono state messe a punto da pizzaroli esperti. Angelo Segatori del locale di Piazza Bologna e **Francesco Di Franco** all'Eur. La pizza è assimilabile allo stile della napoletana contemporanea, dunque ampio diametro e comicione presente ma non esageratamente pronunciato. Un impasto ad alta idratazione (circa il 70%) realizzato con farine biologiche, attraverso una maturazione che varia dalle 50 al e 60 ore. La pizza stesa a mano viene poi cotta in un forno MAM. Il menu raccogi e da le 30 alle 35 pizze, tra classiche e regionali, accanto alle speciali. L'offerta si completa poi con una selezione di fritti, dai classici ai piatti originali, come suppli, crocchette di patate e molto altro

8° Rating Foodinsider: ecco come (e dove) migliora il pasto a scuola

Sono ancora tanti i bambini (35%) che rifiutano il cibo senza provario mentre il 31% ha paura di assaggiare piatt nuovi e solo il 14% sembra gustare il pasto a scuola: è quanto emerge ne l'8° Rating de menu scolastici condotto da Foodinsider che fotografa la situazione nei refettori italiani e ne monitora l'evoluzione, ana-I zzando la quantità di sprechi, le migliori pratiche e i Comuni che progrediscono grazie a l'impiementazione dei Criteri Amb entali Min mi (CAM), provvedimento che mira in prim s a rendere le mense sempre più sostenibu

I dati re ativi a l'anno scolastico 2022/23 mostrano che il trend di m glioramento delle mense è continuato dopo la fine de Covid, con un terzo dei Comuni con risultati in progressione Questo grazie a menu più bilanciati e sostenibili, con una maggiore presenza di legumi come piatto principale. L'uso di cibì processati come prosciutto e formaggio spalmabile è invece cresciuto del 6%. Nel meridione del paese, tuttavia, le mense sono ancora in ritardo rispetto al centro-nord, ma spiccano alcune eccellenze in Puglia, come a Lecce e Brindisi, mentre Bari si segnala per l'uso significativo di prodotti biologici

Sotto la lente in particolare il legame tra i menu e il territorio: lo studio evidenzia come il 29% delle mense analizzate si rifornisce con oltre 10 prodotti locali a settimana e il 13% ne acquista almeno 5

Alcune mense riflettono la cultura gastronomica locale, offrendo piatti della cucina tradizionale del posto. Tuttavia, il 61% dei menu non specifica la qualità delle materie prime e molti non forniscono informazioni dettagliate è nel 39% de casi che viene specificato se gli alimenti sono surgelati, biologici, DOP/IGP, a Km zero o a filiera corta

Altra novità di quest'anno è l'intervento di pediatri e psicologi sul tema del cibo a scuola in diverse realtà territoriali: a Bolzano si organizzano incontri con i pediatri per sensibilizzare genitori e insegnanti sull'importanza di una corretta educazione alimentare e di un'alimentazione più varia fin dalla prima infanzia, ad Aosta gli psicologi sono stati ingaggiati dal Comune per studiare le dinamiche d relazione durante il consumo del pasto in mensa

Tre le best practices di cui si parla nel report dell'8° Rating, la mensa scolastica gestita dal comitato genitori di Faedis, che da più di 30 anni si occupa degli acquisti, in prevalenza di biologico, da produttori locali; la mensa del Comune di Fano, che noni a caso è conosciuto come la "città dei bambini e de le bambine" e da tre anni è in cima alla classifica.

La terza realta virtuosa si chiama Laore, l'agenzia per lo sviluppo rurale della Sardegna, che da più di 10 anni ha avuto mandato dalia Regione per sviluppare progetti di formazione degli insegnanti, tavoli di lavoro sulla mensa per Comuni e introducendo un nuovo soggetto a supporto dell'educazione dei bambini la rete delle fattorie didattiche



Brucio fa tris nell'Urbe con il format La Romana



Brucio si evolve in un'esperienza gastronomica completa: il food brand dei frate il Antonio e Fabio Scorzafava, uniti ai soci Alessandro, Eleonora Pagliarulo, Ernanuele Lamanna, dopo le due pizzerie contemporanee aperte a Roma adesso espandono l'offerta introducendo nella terza location a insegna Brucio - La Romana aperta dalla ormai nascente catena una cucina che celebra i grandi classici della tradizione cu inaria

Con due aperture in meno di un anno in Piazza delle Coppelle e a Testaccio, il format si è affermato come punto di riferimento culinario nel cuore di Roma. Nel nuovo ristorante aperto in Piazza delle Coppelle, 50 coperti interni e 30 nel dehors, che accoglie romani e visitatori dalle 11.45 al e 23.30, lo chef Giorgio Faga da vita a piatti tradizionali e innovativi, seguendo la filosofia di Brucio che privilegia materie prime di aita qualità e una ricerca scrupoiosa.

Alessandro Avato, giovane pizzaiolo con esperienze di prestigio nella Capitale, propone accanto alle pizze classiche numerose intriganti variazioni. Presente anche qui la sezione "pizze dalla piazza", con una offerta più ricercata e insolita di ingredienti, tutta da scoprire

Apre il primo affiliato Gramburger a Pescara

Gramburger Italia, progetto di ristorazione di qualità in franchising, ha aperto il suo secondo ristorante affiliato a Pescara. Situato in via Cesare Battisti, angolo via Clemente de Cesaris, al taglio del nastro nanno partecipato Rocco Finardi, imprenditore lancianese e fondatore nel 2020 del food brand, insieme a Leonardo Valdez, gestore del nuovo punto vendita, in compagnia dell'Assessore Regionale Nicola Campitelli.

Il nuovo franchisee riflette la filosofia di Rocco Finardi, offrendo tutti i sapori distintivi de la linea Gramburger, con hamburger di altissima qualità preparati con cami selezionate. Il locale presenta una cucina a vista e Touch menu interni che consentono ai clienti di personalizzare il proprio panino selezionando diverse tipologie di came, pane e salse. Gramburger offre un supporto che costante e richiede aglii affiliati, con contro li sul a produzione effettuati dai professionisti dell'azienda, di garantire la massima qualità dei prodotti. Il coinvolgimento del territorio e l'uti izzo di materie prime locali continuano a essere i pi astri del progetto di Gramburger.



Fradiavolo apre a Milano e punta sugli States

Espansione in corso per Fradiavolo, il food brand di pizzerie, che aggiunge un anello alla catena milanese e prepara il terreno per il suo debutto negli Stati Uniti, in quel di Miami. Il nuovo punto vendita, situato nei pressi di Porta Venezia è il 24° del network in Italia e il sesto la Milano.

Mauro D'Errico e Gianluca Lotta, i proprietari del march o acquisito nel 2018, hanno scelto Porta Venezia per il suo fascino storico e la vivace atmosfera, dichiarando che è un luogo che cattura il cuore e l'immaginazione di chiunque lo vis ti

La proposta culmaria di Fradiavolo è focalizzata sulle varianti di impasto della pizza, tra cui il classico, il multi-cereali e il carbone vegetale, abbinato a materie prime di eccellenza. La varietà proposta ha contribuito a posizionare Fradiavolo nella Top 20 de e migliori catene di pizzerie artigianali al mondo, secondo la classifica 50 Top Pizza. Inoltre, per soddisfare le esigenze a imentari di un pubblico sempre più segmentato ed esigente, è stata introdotta la pizza con mozzarella vegana.

Guardando al futuro, Fradiavolo ha in programma una nuova opening a livello nazionale a Modena, dopodiché, conseguenza dell'ingresso del brand nella basket company di Giola Group Spa, il piano di espansione prevede una diffusione progressiva sul territorio nazionale e l'atteso sbarco neg i States, con la prima apertura estera prevista a Miami

Lino's Coffee: taglio nastro a Vicolungo ed espansione

Lino's Coffee festeggia la sua 35° apertura presso Vicolungo The Style Outlets, confermando il successo della formula di caffetteria inaugurata nel 1991 a Parma. Questa opening segue di pochi mes ila prima a Milano, in via Cassala 75, consolidando ulteriormente l'impegno del brand nella promozione di caffe speciali e offerte dolci e salate Per conquistare i clienti, Lino's Coffee adotta un equilibrato mix di prodotto e servizio. I locali della catena di coffee shop sono progettati per essere punti di incontro e socializzazione, trasformando la semplice caffetteria in uno spazio contemporaneo dall'autent ca atmosfera italiana. Il caffè è il protagonista indiscusso, con un'offerta

di miscele sapientemente selezionate e tostate. Il successo di Lino's Coffee è il risultato di un percorso iniziato negli anni '90 come torrefattore, evolvendosi nel mercato food retail a partire dal 1999





La augua collezione vi aspette

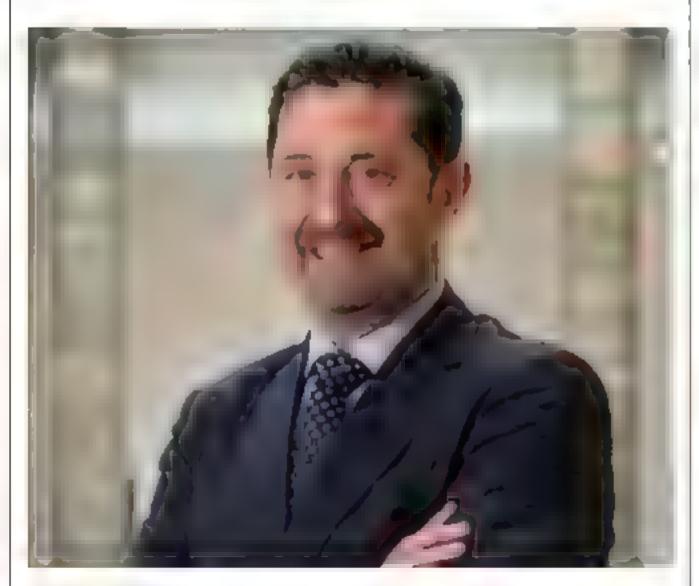
Intesa Sanpaolo e Fipe, nuovi fondi per digitale e sostenibilità

Maggiori investimenti nei pubblici esercizi grazie alla collaborazione tra Intesa Sanpaolo e Fipe-Confcommercio. L'obiettivo è que lo di potenziare le PMI focalizzandosi su sostenibilità e digitalizzazione. Questo accordo sì inserisce nel consolidato rapporto tra l'istituto di credito e l'associazione di categoria, che ha già portato alla firma di numerose collaborazioni a favore delle imprese associate, facilitando l'accesso al credito per le p'ccole aziende

In particolare, attraverso l'iniziativa CresciBusiness, un piano da 5 mil ardi di euro dedicato alle piccole imprese, Intesa Sanpaolo ha pianificato interventi per la liquidità e finanziamenti garantiti; l'azzeramento delle commissioni sui micropagamenti tramite Pos in negozio fino a 15 euro fino alla fine dell'anno; la gratuità per un anno del canone dei Pos e delle carte di credito commerciali; agevolazioni su prodotti assicurativi e no eggio di beni strumentali, arredi e complementi per ridurre i costi operativi.

Non solo: entro il 2026, Intesa Sanpaolo prevede di erogare o tre 410 miliardi di euro a medio-lungo termine, di cui 270 destinati al e imprese, contribuendo attivamente alla ripresa economica del Paese. Di questi, 40 miliardi sosterranno i crescenti costi legati all'energia e alla spesa quotidiana.

Aldo Cursano, vice presidente di Fipe, anticipa che il 2023 sarà il vero anno della ripresa per il settore. Sottolinea l'importanza del sostegno offerto dalle banche alle imprese, partico armente crucia e in questo periodo post-crisì pandemica Cursano evidenzia sostiene che il 2023 rappresenta una fase storica in cui tutte le realtà, indipendentemente dalle dimensioni, devorio affrontare le sfide della digitalizzazione, sostenibi ità e innovazione. "È un treno ad altissima velocità quello della crescita e dello sviluppo, che non possiamo permetterci di perdere", ha chiosato Cursano



ALDO CURSANO, vicepresidente Fipe

Opening a Milano per Ci Sta. E ora sviluppo in tutta Italia

Ci Sta buona la terza la prima catena di pizzerie italiana societa Benefit ha inaugurato il suo terzo locale a Milano, in via Ozanami 11, zona Corso Buenos Aires. Creato da Nico Grammauta nei 2021, il formati si distingue per l'uso esclusivo di materie prime italiane provenienti da tutte le regioni, offrendo un'esperienza culinaria che celebra l'eccellenza Made in Italy nel casual d'ining Con 70 coperti e un team di 10 operatori tra cucina, preparazione e sala, l'ultima opening di Ci Sta a Milano è solo una delle molte previste nei prossimi mesi su tutto il territorio nazionale Non a caso il menu di Ci Sta è un viaggio culinario attraverso la Penisola, utilizzando solo materie prime made in Italy di alta qualità, dalla Sicilia alla Puglia fino al Friuli Venezia Giulia, per realiz-

zare i suoi piatti. Gli impasti delle pizze, ad esempio, sono preparati con farina di grano tenero 100% italiano proveniente da coltivazioni biologiche

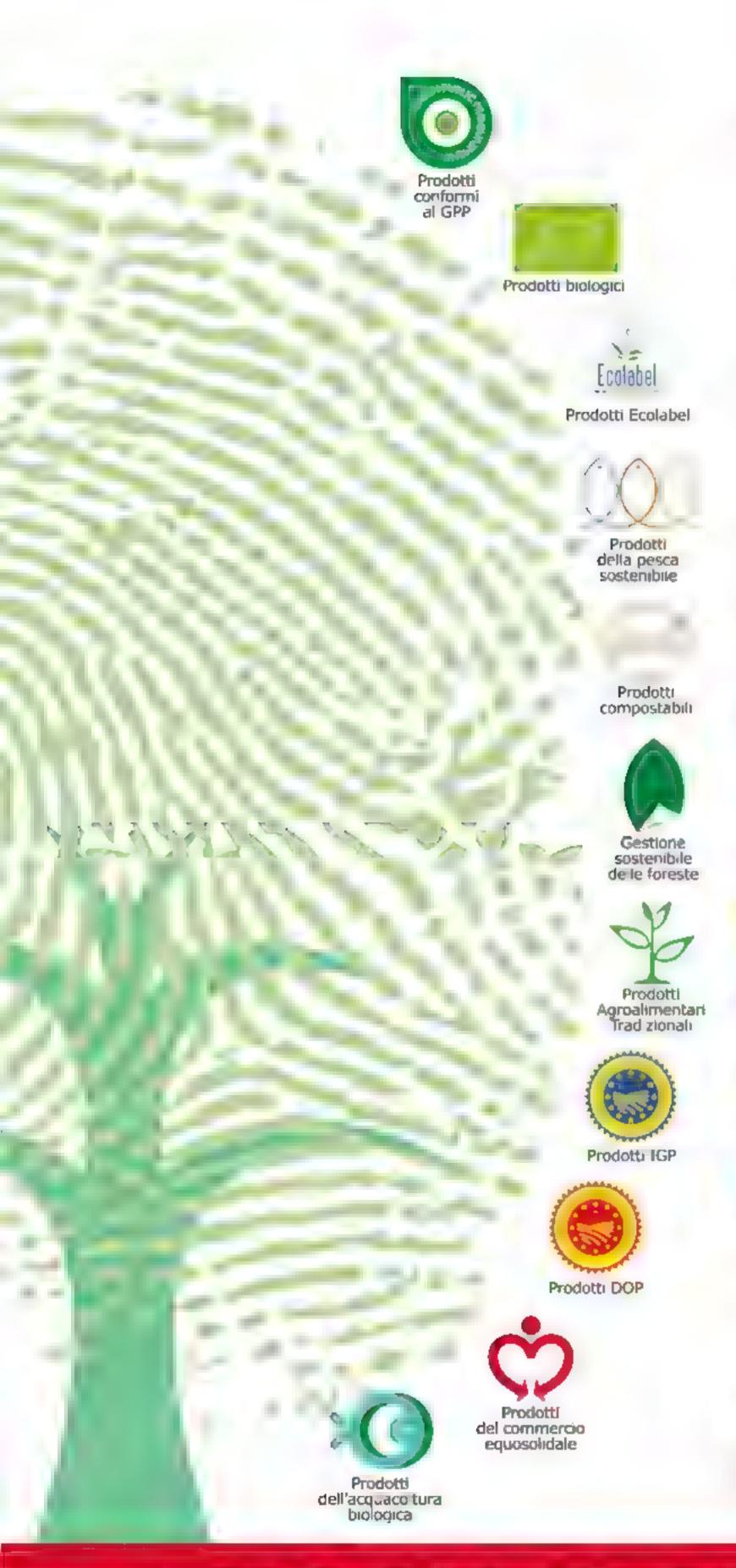
Nico Grammauta, fondatore di Ci Sta, sottolinea l'approccio etico dell'azienda,
promuovendo la riduzione
dell'impatto ambientale,
il contrasto allo spreco alimentare, la valorizzazione
delle eccellenze agro-gastronomiche italiane e del
territorio, nonché il supporto a organizzazioni benefiche e la promozione del
talento individuale.



NICO GRAMMAUTA, patron Ci Sta

A Reggio Calabria si cerca il fornitore dei pasti per le scuole

Il Comune di Reggio Calabria ha pubblicato un nuovo bando per l'appalto delle mense scolastiche dopo che la gara precedente era andata deserta. La durata dell'affidamento è triennale. fino al 2027/2028, con un'opzione di proroga dopo il primo anno, ma i centri di cottura sono stati ridotti da tre a uno. La determina dirigenziale ha apportato modifiche per rendere più attrattiva la partecipazione, incrementando il prezzo unitario dei pasti da 4,60 a 4,80 euro, oltre Iva. L'importo comp essivo de l'apparto supera i 2 milioni di euro. Nonostante l'orientamento green confermato, la decisione di ridurre i centri cottura è stata criticata per potenzialmente compromettere la qualità del cibo. Il fornitore sarà tenuto a rispettare il sistema del legame fresco-caldo. Altre modifiche apportate al capitolato includono l'eliminazione delle bottigliette d'acqua, con l'installazione di distributori d'acquanei plessi, e l'acquisto di lavastoviglie per l'utilizzo di materiale riutilizzabile. La svolta green è stata introdotta nel rispetto de le opinioni dei tecnici, ma con il paradosso di non tener conto de le loro obiezioni al taglio dei punti cottura.





L'IMPRONTA VERDE DI MARR

Consapevole della propria responsabilità etica e sociale, MARR ha da tempo considerato come prioritaria l'attuazione di strategle di sostenibilità negli ambiti in cui le attività della Società possono avere un impatto significativo.



SCOPRI DELLA NOSTRA TERRA-Olitica 1.100 prodotti fra i quali DOP e IGP





Verso il rallentamento

dello sviluppo

Sabato 7 ottobre, appena conclusa la settimana del Sukkot, la "festa delle capanne" assai cara agli ebrei, Hamas ha sferrato un terribile attacco contro Israeie: con una pioggia di razzi e incursioni partite da Gaza, i terroristi hanno colpito strutture militari e seminato la strage fra i civili

Il conflitto che vede contrapposti lo Stato d'Israele e i movimenti palestinesi, da decenni irrisolto, si è così di colpo arroventato, minando i fragili equilibri di uno scenario internazionale di suo già assai complicato. Nel pesante catalogo delle crisi in atto (guerra in Ucraina, tensioni nell'Indo-Pacifico, colpi di stato nell'Africa sub-sahariana, etc.) si è riaperto uno dei capitoli più spinosi. Ora è impossibile prevedere quali conseguenze causerà la nuova tragedia esplosa in Medio Oriente. Di sicuro, sul piano beilico, la prevedibile reazione di Israele all'attacco subito da Hamas comporta rischi di allargamento del conflitto. Da un punto di vista economico due sono, invece, gli effetti che da subito si sono manifestati; il rialzo dei prezzi di gas e petrolio e una nuova spinta all'inflazione. Il che significa che l'auspicato allentamento della stretta creditizia subirà, quanto meno, un ritardo.

Lo conferma la direttrice del Fondo monetario Internazionale **Kristalina Georgieva** che, intervenendo al meeting che si è svolto a Marrakesh (10 ottobre), ha avvertito: "L'inflazione rallenta ma è ancora sopra gli obiettivi in molti paesi" e, per questo, "i tassi d'interesse resteranno alti per un periodo più esteso". La Georgieva ha poi rilevato l'accentuarsi, nell'economia globale, di differenze più profonde fra i diversi paesi. Una deriva della quale la "guerra mondiale a pezzi" (per usare la definizione di Papa Francesco) porta una forte dose di responsabilità. Un mondo frammentato, inoltre, è un grave ostacolo per il flusso del commercio e spinge verso il rallentamento dello sviluppo

Che questa tendenza sia in atto lo conferma il Fmi con le sue ultime previsioni diffuse proprio durante la riunione in Marocco. Si tratta di dati, limati al ribasso rispetto a que li pubblicati in aprile, attraverso i quali l'organizzazione lancia un inequivocabile segnale d'allarme. La crescita continuerà, assicura, ma in modo "zoppicante" e restando lontana dai livelli toccati nella stagione precedente alla pandemia.

A livello mondiale gli analisti del Fondo monetario prevedono una contrazione di mezzo punto quest'anno rispetto al +3,5% ottenuto nel 2022 mentre per il 2024 l'ipotesi è di un risultato ancora più avaro (+2,9%)

A far ipotizzare questo esito poco soddisfacente concorrono soprattutto due aree: la Cina e l'Eurozona

Pechino ha, ormai da tempo, un sistema produttivo in frenata. Eloquente un dato recente (fonte Istat). In agosto il volume degli scambi operati dal colosso asiatico si è ridotto in tale misura (import – 5,2% rispetto al mese precedente, export – 2,9%) da incidere sul volume del commercio mondiale che è diminuito, come già nel mese precedente, dello 0,6% in termini congiunturali

Quanto all'area Euro, nel secondo trimestre ha registrato, come in quello precedente, una crescita molto modesta (+0,1%) soprattutto per la debolezza della domanda interna. È il segnale che, per l'Europa, si profilano prospettive poco favorevoli come testi-





monia, d'altra parte, l'ESI, il termometro mensile della fiducia economica elaborato dalla Commissione europea.

A livello nazionale si nota un più marcato peggioramento in Spagna e in Italia La Germania desta preoccupazioni soprattutto per le difficoltà del suo apparato produttivo, infatti molti osservatori la considerano già in recessione.

In Italia, invece, il versante che appare più esposto è quello della tenuta dei conti pubblici. Nelle ultime settimane lo spread (il differenziale di rendimento tra Btp e Bund tedeschi usato come termometro del rischio-paese) ha diverse volte superato la soglia dei 200 punti: un livello non ancora allarmante e tuttavia tale da esigere grande attenzione

Nel paese d'e una consapevolezza diffusa del probabile peggioramento della situa zione economica: "Radar", il sondaggio di ottobre della Swg, mostra che è in netto aumento il numero di quanti manifestano questa percezione.

Le scelte per il bilancio 2024 attualmente in corso di definizione, indicano invece che il Governo non dà per scontato un simile esito. La manovra economica che ha prospettato al Parlamento si basa però su previsioni che molti osservatori hanno considerato improntate a notevole ottimismo.

Per sostenere l'aumento del deficit pubblico (circa 15 miliardi di euro) viene, ad esempio, previsto che, tra l'altro, nel prossimo triennio vi siano privatizzazioni di entità pari a un punto percentuale del Prodotto interno lordo: un obiettivo indicato dal a Nadef, la nota di aggiornamento del documento di economia e finanza, ma di fatto irrealizzabile. Più in generale, pur avendo rivisto al ribasso le previsioni sull'andamento della crescita del Paese nei prossimi anni, i numeri dell'Esecutivo sono diversi (e tendenti al roseo) rispetto a quelli del Fmi, della Commissione europea e di centri di ricerca come la Ref.

Inoltre, la sceita di far aumentare il disavanzo dello 0,7 del Pil per ottenere una crescita dello 0,3 ha creato non poche perplessità nella finanza internazionale e negi uffici studi delle Banche centrali. "I mercati hanno mostrato delusione per gli ultimi annunci", dice Alfred Kammer, direttore per l'Europa del Fmi ("Repubblica", 14 ottobre). Perche in quegli annunci hanno colto un allentamento nella lotta, dell'Italia, per la riduzione del suo deficit di bilancio e del suo stratosferico debito pubblico. A torto o a ragione? Lo diranno i fatti. Intanto Alberto Orioli ("Il Sole 24-Ore", 17 ottobre) afferma: "La manovra contiene un azzardo. Scommette su una crescita del Pil dell'1,2% nel 2024 e dell'1,4 % l'anno dopo".

La strategia è corretta, perché un paese ad altissimo debito deve puntare sulla crescita per ridurre i suoi nodi strutturali. Ma se le cifre che annuncia sono migliori di quelle dei principali centri di previsione mette in gioco la sua credibilità. Speriamo di farcela. Puntare soprattutto sul suo "stellone" non appare comunque, per l'Italia, la più prudente delle scelte in un mondo sull'orlo della tempesta.

Antonio Duva



Orgogliosamente Italiani





SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A MISURA DI PERSONA

Sociosanitaria | Scolastica | Aziendale | Commerciale | Vending

La nostra idea di ristorazione si basa su una chiara visione: promuovere una corretta cultura dell'alimentazione che soddisfi le esigenze di tutti i nostri clienti. Crediamo nella ristorazione ecosostenibile, responsabile e che si adatti alle richieste degli utenti. Ecco perche scegliamo soprattutto aziende e prodotti della nostra terra.



Codice rosso

per la ristorazione

Prezzi fuori controllo, contratti non rinegoziabili, nessun aiuto dal nuovo codice degli appalti e cronica erosione dei margini. Un sistema malato in cerca di una cura

di A. A.

n epoca pre-pandemica, il mercato de la ristorazione socio sanitaria in Italia valeva circa 1,3 M liardi di euro con oltre 263 M lioni di pasti erogati. Per la ristorazione socio-sanitaria, nel periodo 2019-2022, si è registrata una flessione nei ricavi deile vend te pari a circa il 7% L'inflazione, con tutto ciò che comporta (aumento del costo

delle derrate in primis) e il caro energia, rischiano di complicare l'arduo percorso di risalita, erodendo i già bassi margini delle aziende del settore. Se vi ritrovate in questo scenario, allora potreste avrete pane per i vostri denti nel proseguo di questo articolo nel quale alcuni fra i più importanti player della ristorazione sanitaria, tracciano

i contorni di un comparto che naviga in acque agitate.

Il mercato: Volumi giù, costi su

"Il fattore rincari non può inficiare tuttavia la qualità nutrizionale dei pasti in nessun segmento, a maggior ragione in quello ospedaliero, dice Luca Corsino, National Sales Manager del Gruppo Camst. I pasti sono parte integrante infatti del percorso di cura dei pazienti, per il corpo e per la mente. Per proporre un'offerta che sia appropriata al segmento ospedaliero, si deve partire da un capitolato e un disciplinare di gara strutturati in maniera corretta, mentre troppo

CAMST GROUP (DATI 2022)

Giro d'affari ristorazione sanitaria €: 80 Mio

Numero addett': 1055 Strutture servite: 168



LUCA CORSINO, Direttore Commerciale Ristorazione Collettiva Carnst Group

spesso i bandi vengono redatti: senza che vi sia una competennon congrue alle specifiche richieste. Siamo quasi alle soglie del 2024 e gestiamo contratti in essere dal 2018, spesso attivi senza possibilità di revisione, assorbendo di fatto gli aumenti intervenuti su materie prime ed energia e questo non è più sostenibile"

Sul fatto che la stuazione del segmento de la ristorazione san taria (così come del mercato intero) sia al momento decisamente sfidante, concorda anche Alessio Bordone Sales Executive Director di CIRFO-OD. I costi di energia e materie pr me in aumento hanno creato un contesto in cui le imprese del a ristorazione registrano un'importante contrazione dei margini, arrivando anche in alcuni casì a lavorare in perdita, per garantıre i servizi essenziail

"Quello attuale, dice Bordo ne è un panorama che mette za specifica e con basi d'asta la rischio un servizio cruciale nel percorso di degenza e di benessere degli utenti delle strutture ospedaliere e sociosanitarie e, a nostro avviso, l'unico modo per continuare a fornire pasti di qualità e in linea con i capitolati di appalto è lavorare a una revisione dei prezzi. Questa revisione dovrebbe considerare almeno l'aggiornamento ISTAT per tener conto dell'inflazione e dovrebbe prevedere anche forme di ristoro specifiche per quanto riguarda le utenze energetiche, che in molti casi sono a carico degli operatori della ristorazione. Si tratta di misure che potrebbero aiutare a mitigare l'impatto degli aumenti dei costi e consentire al segmento di continuare a crescere in modo sostenibile".

Per Dussmann la situazione è



CIRFOOD (DATI 2022)

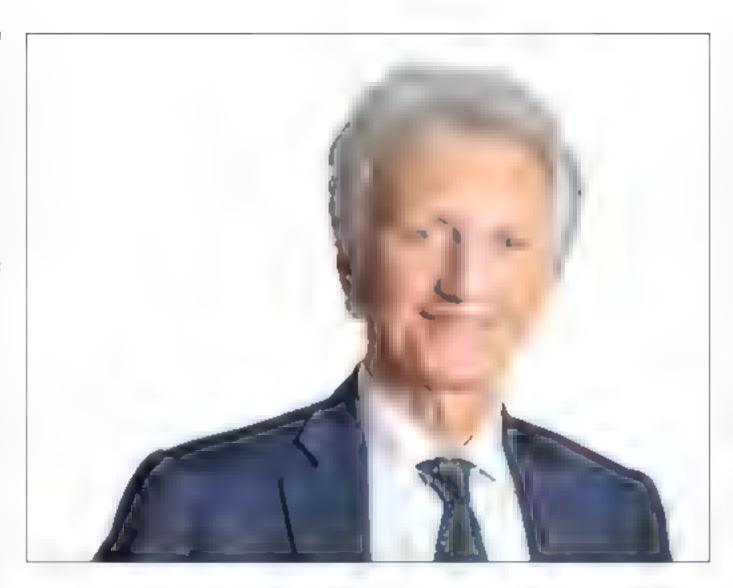
Giro d'affari ristorazione sanitaria €: 151,5 Mio

Numero addetti 2400 Strutture servite: > 206



ALESSIO BORDONE, Sales Executive Director CIRFOOD

critica "... Ed è destinata ad esserlo ancora di più, dice Renato Spotti Presidente e AD Dussmann. Se i nostri committenti e il mondo politico non prende in sena considerazione le istanze che stiamo muovendo, attraverso le nostre associazioni di categoria e i comunicati a mezzo stampa Peraltro, il CCNL è scaduto e non si ravvisano possibilità di un rinnovo con degli aumenti in busta paga per i dipendenti, alla luce del fatto che la maggior parte delle aziende di ristorazione presenta bilanci in sofferenza. Se è vero che l'inflazione a livello nazionale è calata rispetto all'anno scorso attestandosi al 6% circa, in realtà l'inflazione relativa al costo delle materie prime del food è ancora ben oltre il 10%. L'anno scorso quando l'inflazione a livello nazionale era al 13%, le derrate erano al 30% Situazione a cui non corrisponde ancora un adeguamento dei prezzi da parte delle stazioni appaltanti, che sono totalmente sor-



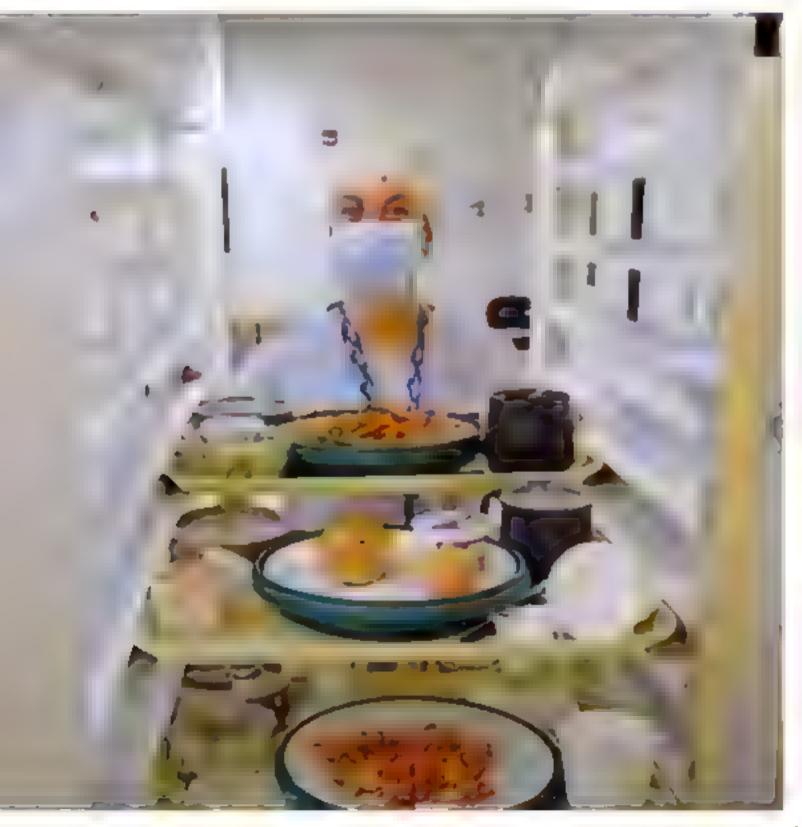
RENATO SPOTTI,

DUSSMANN SERVICE (DATI 2022)

Giro d'affari ristorazione sanitaria €: 103 Mio

Numero addetti: > 2000 Strutture servite: 231 de alle richieste dei fornitori sempre più in difficoltà".

Per El or la situazione è molto compromessa, a causa della forte pressione sui prezzi de recente passato che, aggravata dai fenomeni inflattivi p.ù recenti, ha portato al a insostenib lità economica di diversi contratti. Al di là delle a fficoltà enormi a far continuare servizi di valore sociale e non interrompibili, l'impatto ha generato un irrigidimento dei fornitori verso la possibilità di proroghe e rinnovi. Il futuro immediato porterà i clienti del mercato sanitario a dover rivedere le proprie previsioni di spesa, perché i livelli di prezzo degli ultimi 12 mesi sono insosten bili per nuovi contratti, "Inoltre, riteniamo sottolinea Alessandro Testi Sales Director Italia E ior Italia che il mercato dovra abbandonare l'abitudine a caricare gli appatti di oneri non connessi con Il servizio di ristorazione come ad esempio I costi della utenza a investimenti significativi in attrezzature e





ALESSANDRO TESTI, Sales Director Elior Italia

ELIOR RISTORAZIONE SPA (FY22-23)

Giro d'affari ristorazione sanitaria €: 54, 017 Mio

Numero addetti: **825** Strutture servite: **134** Di cui RSA: **45,5%**

MARKAS (DATI 2022)

Giro d'affari €: 36,79 Mio Numero addetti > 800 Strutture servite: > 50 Di cui RSA: 57%



CLAUDIA FLAIM, Direttore commerciale e marketing Markas

impianti".

Sul a difficile situazione di mercato interviene anche Claudia Flaim Director Sales and Marketing di Markas, "Mentre la ristorazione commerciale può stabilire i prezzi di vendita sulla base del costi che sostiene, nella ristorazione collettiva, e nello specifico in quella ospedaliera, non ci sono strumenti giuridici per chiedere degli adeguamenti rispetto ai costi sostenuti. Se consideriamo ulteriori fattori come i CAM che comportano costi onerosi per le aziende del settore, utenze non governabili e inflazione galoppante sulle derrate, tutti questi elementi rendono la situazione complicata e di difficite gestione, palesando la necessità di introdurre uno strumento che possa offrire la possibilità di riequilibrare il contratto nell'arco della sua durata".

Questa situazione aumenta il

rischio di default nel mercato, rendendo essenziale adottare strategie innovative e sostenibili per preservare la solidità finanziaria e garantire un servizio di alta qualità. In tal senso Serenissima Ristorazione continua negli investimenti, mirati a implementare strategie a medio-lungo termine per ottimizzare i processi produttivi e l'innovazione

"Grazie alla nostra resilienza e a interventi realizzati in passato, dice Tommaso Putin Vice presidente Gruppo Serenissima Ristorazione, soprattutto legati allo sviluppo di tecnologie innovative dedicate al settore della ristorazione sanitaria, il 2022 è stato comunque un anno positivo, in cui abbiamo fatto fronte alla crisi anche prendendo decisioni difficili ma radicali, arrivando anche a chiudere alcuni contratti. Ora, guardando con attenzione al 2023 e al 2024, purtroppo lo

intravvedere miglioramenti. Il nostro impegno è comunque quello di proseguire nella crescita, con investimenti per nuove acquisizioni e per il potenziamento della nostra capacità produttiva, in modo da predisporte nuove linea produttive che possano sia rispondere alle esigenze dei clienti della ristorazione sanitaria ma anche creare sostenibilità nella ge-

stione dei contratti, offrire nuovi servizi e rafforzare il nostro posizionamento di Serenissima nel mercato".

Per Franco Bruschi Direttore Segmento Scuole, Sanità e Senior di Sodexo Italia, i limiti del mercato della ristorazione socio-assistenziale sono molteplici a cominciare dalle CUC, "Le gare pubbliche degli ospedali sono ormai solo regionali (come l'ultima di Aria



SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (DATI 2022)

Giro d'affari ristorazione sanitaria €: 140 Mio

(195 Mio - stima 2023) Numero addetti: 3000 Strutture servite: 300 Di cui RSA: 20%



TOMMASO PUTIN, Vice Presidente Gruppo Serenissima Ristorazione



FRANCO BRUSCHI, Ceo Schools and Health & Care Sodexo Italia

SODEXO ITALIA (FY23)

Giro d'affari (Sanità, Senior) € 117 Mio Numero addetti: 2.600

Lombardia che è stata rieditata con innalzamento delle basi d'asta e Estar Toscana che invece aveva basi d'asta incongrue dal nostro punto di vista) Queste convenzioni sono ancora molto incerte, richiedono ancore derrate Dop, IGP, filiere corte e locali... spingendo I concorrenti ad una gara al rialzo sulle percentuali. Richiedono anche forti investimenti e oneri completamente a carico delle aziende con rischi enormi in caso di congiuntura o impennata dell'inflazione". È un mercato ingessato che spinge fortemente sul cook & chill, che però ha mostrato un lato carente sul piano de la qualità nutrizionale del prodotto finale per via delle produzioni intensive e she f-life che arrivano a 20 g orni dalla produzione. Anche l'applicazione del nuovo codice dei contratti pesa su queste gare con una previsione di rev sione dei prezzi molto inferiore al l'inflazione rea e

"Questa situazione, purtrop-

po, fa perdere l'interesse per il settore pubblico. Sul fronte degli ospedali privati invece la situazione è meno ingessata e ci sono alcuni spazi per offrire servizi su misura e con standard qualitativi anche alti, a fronte di un giusto prezzo Purtroppo, il lato negativo in questo segmento risiede nei tempi di pagamento che sono sempre più lunghi, oltre ad una persistente tendenza a non garantire la revisione dei prezzi all'innalzarsi dell'inflazione"

Lo spettro del nuovo codice degli appalti

Il nuovo codice degli appalti di recente introduzione non ha ancora dato indicazioni precise su come impatterà sui servizi di ristorazione. Bisognerà vedere innanzitutto se verranno apportate ancora modifiche e soprattutto attendere la prima giurisprudenza. "Di certo dice Cordino (Gruppo Camst) sappiamo solo che inserisce

una possibilità di ridiscutere i prezzi fin dal primo mese di servizio (cosa non prevista dal vecchio codice) mentre limita la possibilità di revisione dei prezzi sulla base dell'indice ISTAT subordinandola all'innalzamento degli stessi oltre una certa soglia e comunque previa sempre istruttoria da parte dell'Ente appaltante. Dell'idea che il nuovo codice appalti non contribuisca a riconoscere alla ristorazione collettiva il giusto valore, in particolare sotto il profilo economico è Bordone (CIRFOOD). Il prezzo deve, infatti, continuare a essere "giusto" anche quando le condizioni cambiano a causa di fattori esogeni come la spinta inflazionistica di questi ultimi anni. Con il nuovo codice degli appalti la revisione dei prezzi risulta, in concreto, di difficile applicabilità, andando così ulteriormente a gravare sui bilanci delle aziende della ristorazione collettiva, già messe a dura prova dalla pandemia prima e dagli aumenti di materie prime ed energetici, poi. Positivo che il nuovo codice abbia reintrodotto la revisione del prezzi in base alle fluttuazioni dei costi registrate dall'ISTAT, negativa però la definizione di una soglia minima di oscillazione dell'indice ISTAT (5%), sotto la quale il prezzo non viene re-

visionato. In un settore che lavora strutturalmente con margini bassissimi, questo infatt significa in molti casi lavorare in perdita o a margini nu li.

"Per questo, sottolinea Bordone, chiediamo con forza che il codice degli appalti venga modificato e che la ristorazione collettiva, data la sua specificità e proprie distinte logiche di funzionamento, abbia una sezione distinta e dedicata

Inoltre, voglio ricordare che i prezzi di riferimento Anac per la ristorazione sociosanitaria sono fermi a febbraio 2022 e quindi non riflettono il fortissimo aumento del costi, delle materie prime ed energetici, che si è scatenato negli anni 2022 e 2023. Per questo è necessaria una revisione di tali Prezzi di Riferimento".

Purtroppo anche Ristorando, insieme a tutti gli addetti a lavori ha potuto constatare come nel nuovo codice non siano state prese in considerazione le specific tà del mondo dei servizi e ancora meno que le della ristorazione collettiva in un momento in cui l'inflazione galoppante è un problema sotto gii occhi di tutti, con costi delle derrate in costante crescita, gli strumenti previsti dal codice non lasciano la possibilità di rivedere i prezzi e rinegoziare i contratti.



"Il nuovo codice degli appalti non ci soddisfa afferma Spotti (Dussmann). In particolare, la clausola di revisione dei prezzi né per quanto riguarda la soglia oltre la quale scatta l'adeguamento dei prezzi, fissata al 5%, né per il modo in cui è stata scritta che lascia spazio a interpretazioni e ambiguità Andrebbe fatto un chiarimento che evidenzi in maniera inequivocabile che il calcolo non viene effettuato su base annuale ed è relativo all'80% della variazione del prezzo di aggiudicazione, e non soltanto sulla quota eccedente il 5%. Rispetto al tema dei prodotti, da un lato si bandiscono gare il cui merceologico è tutto incentrato su prodotti di altissima qualità, dall'altro però non si assiste a un adeguamento dei prezzi. È evidente che la situazione non è più sostenibile, tant'è che stiamo registrando un calo dei partecipanti alle gare, alcune delle quali vanno deserte".

"In più, aggiunge Flaim (Markas) dal punto di vista dei costi, le aziende attive nel settore subiscono l'aggravante che dal 2020 sono in vigore i nuovi CAM per la ristorazione collettiva, con richieste ancora più elevate per l'utilizzo di prodotti Bio, DOP e IGP. Il divario tra prezzi di vendita e richieste è sempre più esteso e non sostenibile a lungo termine per un'azienda che ha come obiettivo l'erogazione di servizi di qualità per utenti fragili come i degenti negli ospedali, gli ospiti nelle case di riposo e i bambini nelle scuole".

Il nuovo codice degli appalti rappresenta un importante cambiamento nel panorama del e gare d'appalto, primo fra tutti l'approccio alla digita izzazione de l'intero ciclo di vita degli appalti che, sulla carta migiorerà la trasparenza del processo e darà un rinnovato impulso al controllo e e a monitoraggio delle attività, rappresentando un punto chia-



ve per l'efficacia del sistema Tuttavia non mancano le criticità. La più evidente è quella segnalata poc'anzi, relativa alla clausola di revisione prezzi: per molti settori, ristorazione in primis, infatti, l'alea prevista dal nuovo articolo 60 pari al 5% è di fatto inapplicabile

"ANIR Confindustria, l'associazione di categoria di serenissima Ristorazione fa parte, ci dice Putin sta lavorando con il governo e le parti sociali per evidenziare queste criticità facendosi parte attiva e propositiva di un dialogo che possa portare ad una revisione degli articoli maggiormente problematici. Speriamo che queste questioni vengano presto affrontate e modificate per garantire una più efficace applicazione del nuovo codice negli appalti del settore della ristorazione".

Anche Bruschi (Sodexo Italia) non ha dubbi sul fatto che l'impatto maggiore del nuovo Codice deriva dalla nuova disciplina della revisione prezzi contenuta nell'art. 60. "Infatti, dice Bruschi, il prescritto obbligo di inserimento di clausole di revisione prezzi nei documenti di gara, che rappresenta un traguardo di giustizia contrattuale rispetto al previgente codice, è stato fortemente depotenziato in concreto da due

fattori: la richiesta di revisione può essere avanzata solo per le variazioni di costo superiori al 5% e la compensazione opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa. Senza considerare che la norma richiama come parametro di calcolo della variazione indici Istati generiche rappresentano una media di più diversi e disparati beni e servizi e quindi non è in grado di rispecchiare in modo integrale gli aumenti che si registrano nel settore della ristorazione (basti pensare che nel 2023 la variazione dell'indice generale FOI era di gran lunga inferiore rispetto alla variazione dello stesso indice per la specifica voce delle derrate o per i servizi ricettivi e di ristorazione)

II segmento della lungo degenza

Per quanto riguarda le RSA, come è noto, in Italia stiamo assistendo a un progressivo invecchiamento della popolazione e a una sempre maggior richiesta di servizi in ambito sociosanitario. Un esempio concreto è dato dalla necessita di creare menu per anziani con particolari patologie legate all'aspetto nutrizionale, sempre più diffuse come ad esempio la disfagia. Al contempo,

si sta affrontando una carenza di personale qualificato, sia in ambito santario che ne segmento del catering per le collettività che comporta una maggiore difficoltà gestiona e e operativa del servizio di ristorazione all'interno di queste strutture

"In questo contesto, ci spega Bordone, CIRFOOD sta ripensando la propria offerta, progettando, all'interno del CIRFOOD DISTRICT, nuovi protocolli volti a essere un valido supporto per i degenti malnutriti e, in particolare, disfagici. Ricettazioni innovative che influiscano positivamente sul benessere delle persone (e i nostri studi in tal senso evidenziano risultati molto positivi), riducendo l'impatto sulle cucine".

Da un lato que lo della sanita è un mercato appetibile poichè presenta volumi stab li che consentono alle aziende una programmazione più agevole. Le criticità, semmai, vanno ricercate sul versante del e regole della libera concorrenza in un settore che, avendo fort criticità nelle strutture produttive (cucine obsolete) richiede a mercato di veico are da propri centri di cottura, così limitando in maniera significativa la concorrenza. Un secondo e emento di criticità è legato alla necessità di garantire qualita elevata con una pressione divenuta insostenibile lato costi Sul tema, l'opinione di Test (Elior) è che la situazione in essere generi dei ripensament radicali sul processo di approvvigionamento (che tipo di pasti, prodotti come, e dove), sulla semplificazione della derrate richieste (oggi sovrabbondant nelle aspettative su biologico, a km zero, agricoltura sociale, etc) e sul fronte della revisione de le basi d'asta nonché de criteri di attribuzione de la valutazione tecnica ed economica della offerte

Parlando di ospedali e di strutture per lungo degenti con Se-

reniss ma Ristorazione emergono ancora più chiaramente, a la luce del e diverse esigenze degli utenti e dei servizi, le criticità dei due segmenti

Negli ospedali, la degenza media ord naria, escludendo il periodo Covid, è di circa 8 giorni Questo breve periodo di permanenza e la complessità di a cune patologie che devono essere trattate, richiede una grande variabilità nelle diete personalizzate per rispondere a le diverse esigenze nutriziona i dei pazienti. Si tratta di una sfida logistica notevole. D'altra parte, nelle RSA, gli ospiti sono lungo-degenti, spesso legati a gusti trad z onali e sempre più non-autosufficienti, con una crescente incidenza di disfagia. Questo richiede una particolare attenzione nella preparazione di pasti che siano al contempo appetitosi, sicuri e fac Imente deglutibili

"Vista l'importanza fondamentale della ristorazione sanitaria come parte integrante della cura, dice Putin, Serenissima Ristorazione vede un'opportunità cruciale nell'adozione di moderni processi produttivi. L'utilizzo della tecnica di preparazione dei pasti in legame refrigerato, garantendo flessibilità e sicurezza, confezionando in camera bianca certificata 1507, presso il centro cottura di Boara Pisani, permette di garantire elevati standard nutrizionali e sicurezza igienico-sanitaria. In particolare, per le RSA, abbiamo implementato presso il centro cottura una linea produttiva dedicata alla produzione di prodotti specifici dedicati alle diete speciali per pazienti con disfagia. Questi prodotti freschi arricchiti e I programmi specifici contro la malnutrizione non solo migliorano la qualità del servizio offerto, ma contribuiscono significativamente al benessere degli ospiti. Attraverso l'impiego del sistema in legame refrigerato si può puntare anche sulla personalizzazione del momento di distribuzione".

"La sanıtà ha la strada segnata verso le gare regionali che ottimizzano da un lato tutta la gestione delle procedure di gara, ma dall'altro non nescono e non possono tenere in considerazione le esigenze specifiche dei diversi plessi ospedalieri facenti parte della stessa regione dice Bruschi (Sodexo Italia). Questo comporta che al momento della presa in ca rico di un "ordine di servizio" emesso dalla ATS, in conformità a quanto previsto dalla convenzione gestita dalle diverse agenzie regionali, possano nascere, come gia successo in passato, negoziazioni se non addırıttura contenziosi sull'esecuzione del contratto. Dunque ci troviamo di fronte a gare che hanno una gestazione lunghissima prima di arrivare alla firma della convenzione: si arriva anche ai due anni. E come conseguenza, si osserva che alcuni enti devono nel frattempo indire gare d'appalto con propri mezzi e propri capitolati e disciplinari in attesa della conclusione dell'iter

"Il mercato dei Senior, prosegue Bruschi, è variegatamente rappresentato da gruppi fondazioni, ex ipab, RSA comunali e alcune private o del settore religioso. Ci sono real- che in qualche gara pubblica,



standard qualitativi e cercano il benessere dell'ospite, molto inclini alle innovazioni per combattere la disfagia, la malnutrizione o ricercare il benessere alimentare in generale In alcuni rarissimi casi questi servizi ci vengono riconosciuti anche economicamente, ma nella maggior parte dei casi non è così a causa dell'impatto delle spese vive che questi enti hanno dovuto assorbire e che non hanno voluto ribaltare sulle famiglie per evitare di internazionali, italiani e da perdere clienti. Non osserviamo richieste di prodotti come dop, igp, filiere locali..., salvo

molto basici, i prezzi sono molto "tirati" e il servizio richiesto nella maggioranza dei casi è un "franco cucina"

Così fan tutti

Come abbiamo visto le crit cità sono condivise da tutti. principali operatori. Pronti a schierarsi in difesa di quella quantà al giusto prezzo che in questo momento è un obiettivo divenuto irraggiung bile Ma così come le SRC oggi s schierano compatte nei difendere la propria attività messa in discussione nel settore pubblico da contratti non p ù sostenibili, altrettanto unit mostrano la propria professionalità in un amb to quel o socio-assistenziale fatto di piani alimentari specifici, attenzione crescente al tema della dietoterapia, per non parlare ovviamente di diete personal zzate, o delle soluzioni per far fronte alle difficoltà oggettive che vivono ogni g orno i paz ent disfagici. Il tutto mettendo in campo esperienza, formazione, buone pratiche, cortesia ed attenzione al ciente oltre agli importanti aspetti legatal a sosten bil tà ambienta e del servizio.





Tra gusto e salute

Più verdure e meno sale: strategie culinarie per soddisfare il palato e mangiare sano

di Emilia Guberti

malattie cronico-degenerative,

tra le quali, in particolare, le ma-

latte cardiovascolari. A fronte

di tale evidenza siamo ancora

molto lontani dal raggiungimen-

L'evidenza di salute pubblica più bambino su cinque che non ne consolidata nel corso degli anni, mangia quotidianamente (Okkio alia Salute 2019), con una preoce sempre più supportata da dati scient fici e osservazioni epidecupante tendenza alla riduzione miologiche, è quella relativa al dei consumi (Passi 2017- 2022) Dunque che fare? ruolo del consumo di frutta e verdura quale importante fattore di protezione nei confronti di

Migliorare le politiche nutrizionali ed i consumi

Numerosi programmi sono stati sviluppati sia a livello globale che nazionale per mettere in atto strategie mirate a migliorare i consumi alimentari.

Fra questi è di particolare interesse il framework NOURI-SHING, promosso dal World Cancer Research Fund International (WCRF), teso a orientare gli sforzi per migliorare le politiche nutrizionali. Il framework individua una serie di possibili interventi in 10 aree di policy all'interno di tre domini chiave l'ambiente alimentare, il sistema

alimentare (relativo a e filiere alimentari) e la comunicazione rivo ta a cambiamenti nei comportamenti alimentari.

Il ruolo strategico della ristorazione collettiva

Prendendo come riferimento I framework NOURISHING, una recente revisione sistematica ha valutato l'efficacia delle strategie di intervento per incrementare consumi di frutta e verdura, Risultano in particolare efficaci g interventi realizzati ne e scuole, nei servizi di assistenza a l'infanzia, nei luogh, di lavoro e a casa, nei servizi di cura primaria, così come le strategie di sanità digitale (eHeaith), campagne su mass media e misure fiscali. In particolare ha trovato confer-

ma il fatto che la disponibilità di frutta e verdura nelle scuole ne aumenti i consumi, ma affinché queste azioni siano efficaci per tutti i bambini, devono essere sostenute nel tempo e accompagnate da tecniche complementari di comunicazione per il cambiamento comportamentale, esperienze come gill ort scolastici e la comunicazione a tutte le parti interessate coinvol-



te nella fornitura e nel consumo di cibo scolastico

Infatti, come sovente sperimentato anche nei contesti scolastici del nostro Paese, la disponibilità di alimenti sa utari come frutta e verdura è una condizione necessaria ma non sufficiente a favorime il consumo raccomandato.

L'educazione al gusto da iniziare subito

Ancora una volta ci viene in aiuto la letteratura scientifica che evidenzia come fra i principali determinanti associati al consumo di frutta e verdura vi siano l'abitudine a mentare, la conoscenza nutriziona e ed il gusto. Viene, inoltre, sottolineata l'importanza di iniziare presto l'introduzione di frutta e verdura. In particolare, la strategia più promettente per le verdure à il loro inserimento all'inizio dell'alimentazione complementare, somministrando un diverso tipo di verdura ogni giorno e garantendo l'esposidi verdure nuove e non gradite nella ristorazione scolastica riproposta come "palestra" per favorire l'abrtudine al consumo.
Ma, come ben sanno insegnanti, genitori e gestori delle ristorazioni scolastiche anche questo può non bastare per cui si rendono necessarie strategie mirate alle modalità di preparazione per migliorare il gradimento da parte degli utenti.

Più qualità sensoriale

Nel tentativo di incrementare il consumo ancora insufficiente di verdure, sono stati condotti numerosi studi tesi ad indagare i fattori in grado di migliorare la qualità sensoriale dalla produzione al consumo. Ne sono emerse alcune indicazioni per rendere più attraenti le verdure e migliorarne le caratteristiche gustative. Per vincere l'avversione dei bambini nei confronti delle verdure sono stati proposti approcci basati sulla modifica



zione ripetuta allo stesso ortaggio, dopo un interva lo di alcuni giorni. Aicuni studi evidenziano che, o tre che con l'esposizione ripetuta, il consumo è maggiore quando le verdure offerte sono ne la loro forma semplice piuttosto che abbinate a salse o condiment, Inoltre, l'assunzione di verdure sconosciute o non gradite aumenta più di que le familiari o gradite. Ne consegue che gli assaggi ripetuti rappresentano una tecnica semplice che potrebbe essere implementata in contesti di assistenza all'infanz a e a casa dai genitori. Inoltre, la politica sanitaria potrebbe mirare in modo specifico ali'uso

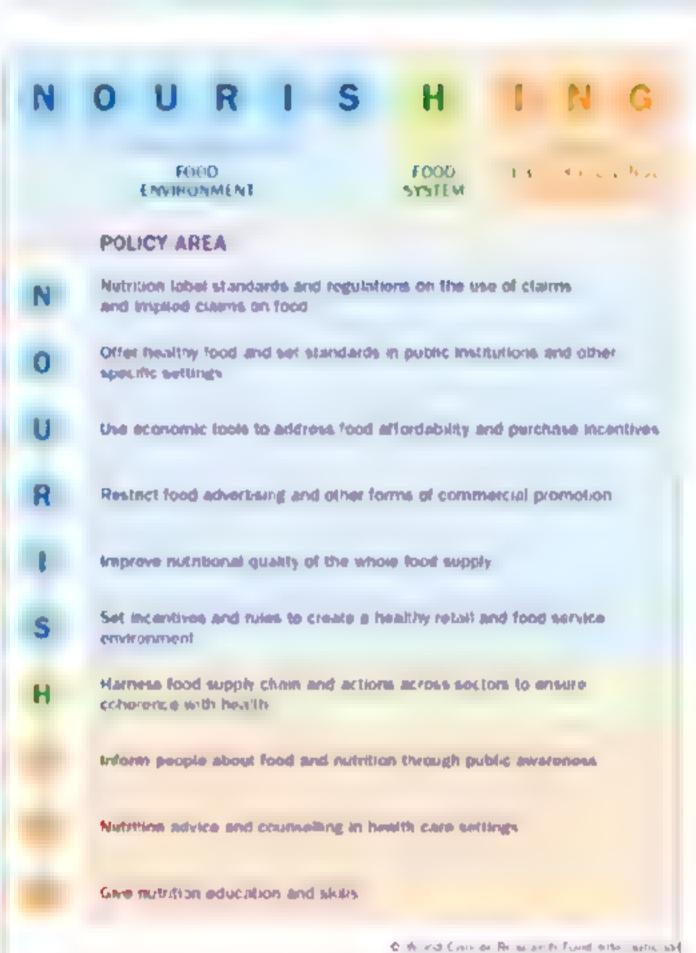
delle caratteristiche sensoriali delle verdure attraverso le modalità di preparazione dei cibi, per migliorame il gradimento. Una strategia si basa sulla soppressione del gusto amaro, sovente causa dello scarso gradimento delle verdure, specie fra bambini e adolescenti, attraverso l'aggiunta di altri ingredienti A tal riguardo esperienze con consumatori adulti, hanno evidenziato come l'aggiunta di piccole quantità di sale o di zucchero determini una riduzione della percezione dell'amaro in puree di diverse verdure cotte migliorandone l'accettabilità, senza alterare le caratteristiche di aroma.

e consistenza rispetto alle puree senza aggiunta. Questo effetto potrebbe essere utilizzato per avvicinare i bambini al consumo delle verdure, favorendone un iniziale assaggio e facilitando l'abitudine al gusto delle verdure attraverso ripetute esposizioni. Una volta superata l'avversione o la neofobia si potrebbero eliminare sale o zucchero aggiunti Altri autori non concordano

sull'opportunità di aggiungere ingredienti per insaporire i cibnell'adozione di tali strategie di apprendimento

Le tecniche culinarie per migliorare il gradimento delle verdure

Studi più recenti hanno va utato positivamente la modifica delle caratterist che sensonali delle





Associazione nazionale della rii torazione conettiva e Servizi Varia Uffici: Via Barozzi 7 - 20122 Milano - 201639 (6281537 - Fax +30 02 7628076)

COLOMBO RAG. ETTORE SRI

COMPASS GROUP SPA

ELIOR RUSSIANIE SPA

FELSINEA RISTORAZIONE SIL

GENESI SRL

ITALCATERING SRL

PEDEVILLA SPA

PUNTO RISTORAZIONE SRI

SER CAR RISTORAZIONE CO. STIVA SEA

SIR SISTEMI TRALIANI RIST, IN COMPANIE SIXE

SODEXO ITALIA SPA

Gli indirizzi e i recapiti di tutte le aziende a sono presenti sul sito www.angem.it

la forza della professionalità e il sapore della qualità sempre al vostro servizio



verdure basate sull'aggiunta di erbe e spezie, che consentono di modificame il flavour evitando la controversa aggiunta di zuccheri o sale. Owiamente, l'efficacia può dipendere dal grado di fam arità del consumatore con una specifica verdura, così come da l'identificaz one deli'abbinamento più opportuno con lingred ente aromatizzante. Ta e aspetto apre interessanti prospettive di ricerca nel settore delle tecniche culinarie Altre strategie si basano sull'effetto che la composizione di una pietanza a base di verdure può avere sul a sua accettabilità: un piatto caratterizzato da una maggiore varietà di colori, graz e alla presenza di p ù verdure, è preferito ne la scelta dei piatti da consumare, così come lo è un'insa ata m sta multicolore rispetto ad un'insalata dai colori più uniformi e meno vivaci. La combinazione in una pietanza di più verdure può servire non solo a renderne l'aspetto più attraente, ma anche a modificare le caratteristiche di gusto delle singole verdure, mascherando note amare poco gradite e migliorandone l'accettabilità complessiva. Infine, anche l'aumento del contenuto di verdure nella ricetta di un piatto può contribure ad un incremento del loro consumo

Ne a stessa direzione puntano i risultati di un numero crescente di ricerche sperimentali volte a dimostrare come erbe e spezie possano essere uti mente impiegate come sostituti del cloruro di sodio in diverse preparazioni alimentari

Una proposta "piccante"

La riduzione del consumo di sa e rappresenta una delle misure più convenienti, in termini di costi/benefici, per la tutela de a sa ute a livello di popo azione, essenziale per ridurre la pressione arteriosa e il rischio di malattre cardiovascolari, malattie renali, osteoporosi. Usare le spezie al posto del sale è una



delle più frequenti ed importanti raccomandazioni per ridume gli apporti

Vi sono diverse evidenze di come sia possibile ridurre in modo significativo il contenuto di sodio nelle preparazioni alimentari senza pregiudicame il sapore e comprometterne il gradimento da parte del consumatore

La ricchissima tradizione gastronomica del nostro Paese può fornire un ampio campo di applicazioni di tali strategie attraverso il recupero e la valorizzazione delle culture culmarie locali

Le spezie sono un componente importante di ricette tipiche liane hanno evidenziato aspetdella dieta mediterranea sia per le proprietà nutrizionali che per il loro utilizzo come sostituti del sale, tanto è vero che in diverse rappresentazioni grafiche della piramide alimentare vengono poste alla base, insieme agli ali-

menti il cui consumo è almeno Un'alimentazione quotidiano. bilanciata a basso contenuto di sale può essere seguita aiutandosi con la più nota delle spezie piccanti, il peperonono.

Se ne parla nel volume "Piccante quanto basta. Il peperoncino tra storia, cultura, gusto e salute" recentemente pubblicato dal gruppo di lavoro "Alimenti e nutrizione" della Società Italiana d'Igiene (SItI)

Originario del Sud America, il peperoncino è stato largamente utilizzato per conferire il caratteristico sapore in numerose ricette del Sud Italia e ricerche condotte in alcune regioni itati salutistici di rilievo, come la maggior aderenza alla dieta mediterranea nei consumatori abituali di peperoncino e l'effetto indipendente dalla qualità della dieta – sulla riduzione del rischio di mortalita per tutte le cause.

Tali effetti sembrano essere principalmente mediati da a capsaicina, responsabile della sensazione di bruciore de la lingua dopo l'assunzione di peperoncino che ha dimostrato un effetto anti - obesità per l'attivazione della chinasi attivata da AMP e del PPAR- e la riduzione de a resistenza all'insulina; in altri studi la capsaicina sembra anche avere attività antipiastrinica e anticoagulante, ridurre l'ossidazione delle lipoproteine a bassa densità e migliorare la funzione endoteliale

Oltre agli effetti sul a salute gà menzionati, tra i pregi del peperoncino vi è la capacità di modificare il gusto degli alimenti, limitando l'esigenza di aggiungere il sale durante la loro preparazione e a tavola, Inoltre le aree cerebrali stimolate dal salato e dal piccante coincidono, pertanto chi ha l'abitudine di mangiare piatti speziati tende ad aggiungere meno sale

Questo effetto è part colarmente importante negli anziani, per i quali si riduce sia il fabbisogno di sale (4 grammi al giorno a fronte dei 5 per gli adult) sia la percezione dei sapori sa ati entrambi i fattori aumentano i rischio di apporti eccessivi di sale con la dieta che sono associati ad un aumentato rischio di malatte cardio cerebrovascolari. Proprio nei soggetti anziani tale effetto è più evidente, in quanto la percezione del basso grado di saunità de cibo si ott ene principa mente dall'uti izzo di peperoncino è maggiore rispetto ad altre spezie come basilico, aglio in polvere, pepe, ecc.

Nel volume proposto dalla Sit che abbiamo citato in precedenza, accanto a cap toli squisitamente scientifici, potanic e sanitari, viene dato ampio spazio al ruo o gastronomico del peperoncino, con part colare riguardo all'Italia e a a Calabria. Una sessantina di ricette, tradizionali ed innovative, offrono suggestioni per passare dalia teona alla pratica





Ristorando per Electrolux Professional

La versatilità è servita

Cucina alla velocità del successo con GourmeXpress, il forno High Speed di Electrolux Professional sinonimo di rapidità, semplicità e risparmio energetico

Filetto di saimone fresco pronto in 2 min, lasagne rigenerate pronte in 2 min, a ette di pollo rigenerate pronte in 110 sec, questi sono solo alcuni esempi della velocità con cui puoi servire piatti completi ai tuoi clienti grazie a GourmeXpress, il forno professionale da banco di Electrolux Professional

GourmeXpress permette di servire pietanze deliziose in maniera facile e veloce. Con la sua versatilità potrai rosolare, grigliare e riscaldare grazie a la combinazione di tre metodi di riscaldamento microonde, convezione e impingement. Tutto questo con il minimo sforzo, infatti GourmeXpress è progettato ergonomicamente per facilitare le operazioni di cottura. Inoltre, grazie all'interfaccia touch, è facile e intuitivo da usare, e questo permette di ridurre al minimo il tempo di formazione degli operatori. Seleziona una delle 1024 ricette memorizzabili e GourmeXpress farà il resto, oppure, grazie alla pistola scanner sarà sufficiente richiamare la ricetta preimpostata tramite il codice a barre dedicato: più facile a farsi che a dirsi! GourmeXpress non è solo sinonimo di velocità e semplicità ma anche di risparmio energetico infatti, impostando la modalità "Energy Save", il consumo è pari a 0,5kWh!

Una soluzione, molteplici usi

GourmeXpress è la soluzione idea e per diversi tipi di attivita come, per esempio, i locali che lavorano molto con i cibi d'asporto, dove la velocita e la costante qua ità del cibo sono i pilastri dell'attivita ma anche per gli hotel, che necessitano di soluzioni per garantire un servizio veloce e spesso fuori orario, oppure per i ristoranti per gestire le ore di punta e un numero di ordinazioni maggiore





I forni High Speed sono sempre più presenti anche nei bar e loca che servono cibo durante tutto l'arco della giornata e, anche in questo caso, GourmeXpress è la soluzione che permette di facilitare i flusso di lavoro e, perché no, di ampliare il menù offerto a client facendo crescere sempre più il proprio business. Inoltre, lo spazio non è un problema, perché GourneXpress è compatto e può essere comodamente posizionato anche nelle aree a vista del bancone bar **Stefano Sangion**, Business Development di Electrolux Professiona afferma: "GourmeXpress è un'ottima soluzione per servire cibi deliziosi in modo rapido e costante, consente di offrire un menù più ricco anche quando si tratta di pasti veloci e permette di essere sempre in linea, pronti a servire i clienti in qualsiasi momento"



LLECTROLUX PROFESSIONAL S.P.A.

Vile Treviso, 15 - 33170 Pordenone - Tel. +39 0434 3801 - Fax +39 0434 385854 www.electroluxprofessional.com

Foodservice addicted?



...Enjoy the perfect combo of fresh news and events!

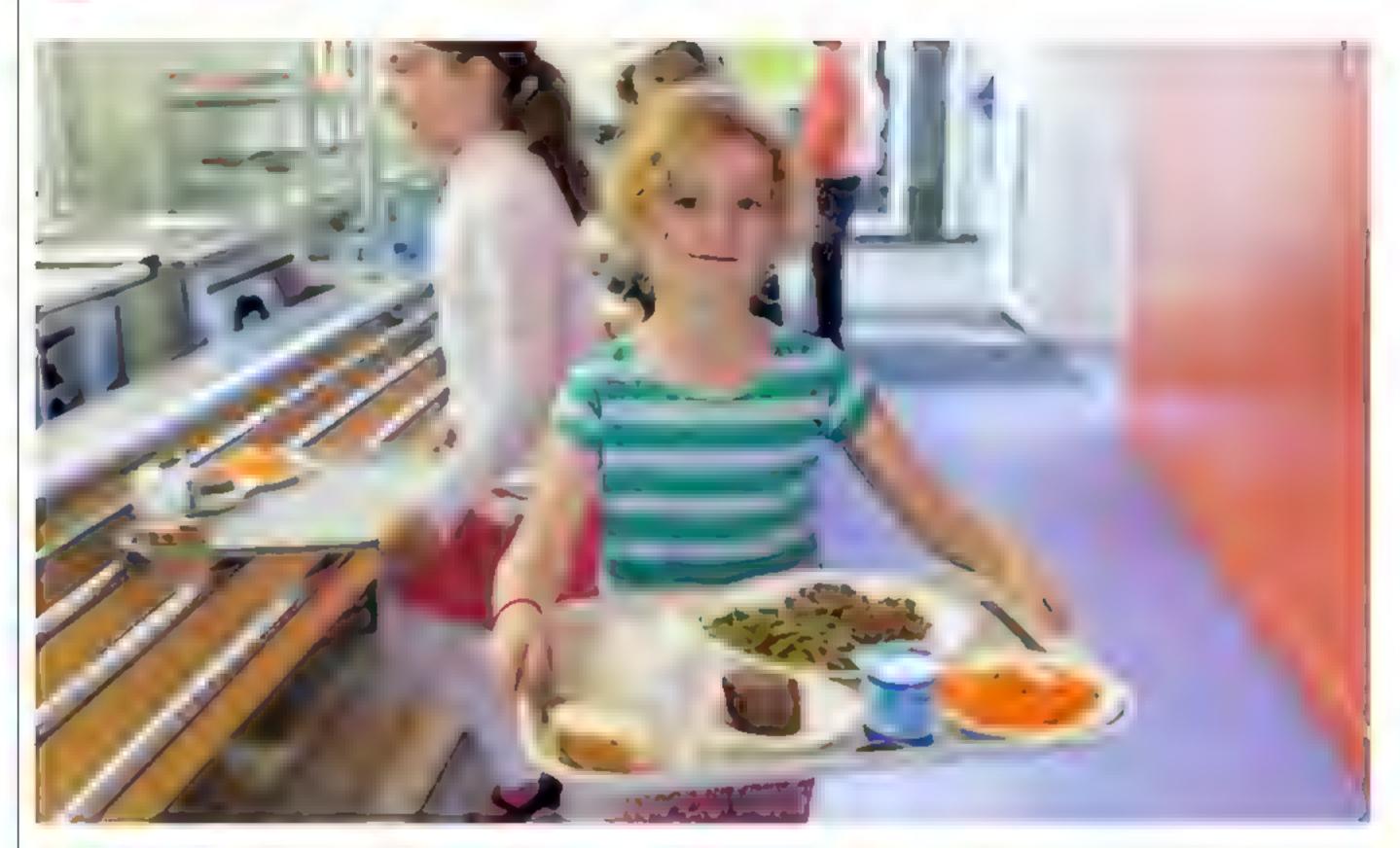
Contents and networks that meet your objectives!







Edifis Srl The Italian leading company in Foodservice culture www.edifis.it - info@edifis.it



Il piatto piange

Oggi più che mai le stazioni appaltanti devono adottare gli strumenti e le professionalità necessarie per proporre gare per la ristorazione con una base d'asta ben stimata

di C. Giannone e M. Corno

"Il consiglio ritiene, sulla base delle motivazioni che precedono e nei limiti del sindacato che compete all'Autorità, sopra precisati, che l'operato della Stazione appaltante non sia conforme alla normativa di settore, ed in particolare che sussistano i presupposti per mettere in discussione la valutazione tecnica effettuata dall'Amministrazione in relazione alla stima dell'importo da porre a base di gara in quanto non è stato ade-

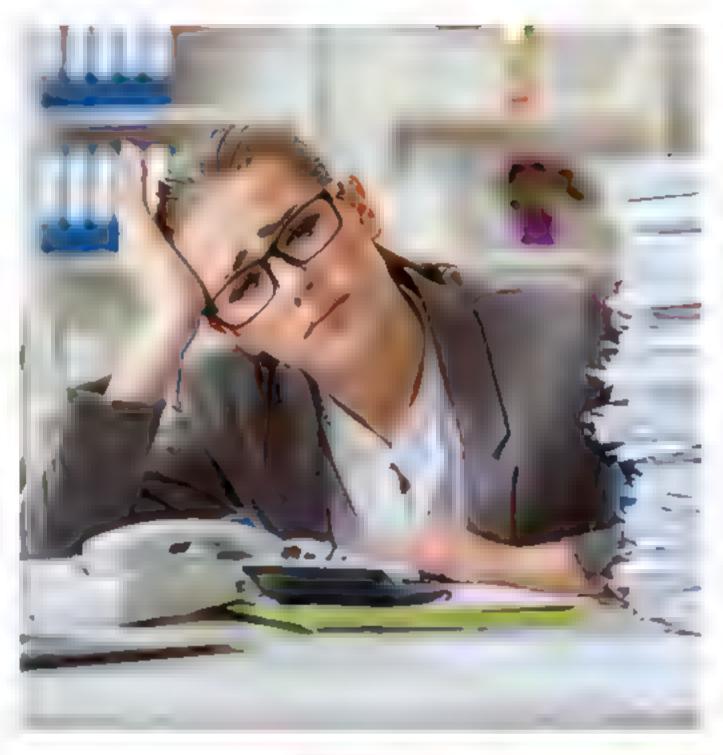
guatamente esplicitato l'iter logico seguito per la sua determinazione e, in ogni caso, non sono stati forniti elementi sufficienti per la venfica di quanto determinato."

Cosi si è espressa Anac in merito sull'istanza di precontenzioso presentata da un'azienda di ristorazione in merito alla procedura di gara aperta per il servizio di refezione di un comune. ANAC afferma che in una procedura di affidamento del servizio di ristorazione coliettiva, l'individuazione del prezzo a base di gara per singolo pasto rientra nell'esercizio della discrezionalità tecnica propria della Stazione appaltante. Secondo ANAC la determinazione del prezzo a base d'asta non implica una mera scelta di convenienza e opportunità, ma una valutazione alla stregua di cognizioni tecniche, sulla quale è possibile il solo sindacato estrinseco, ovvero limitato ai casi di comples-

siva inattendibilità delle operazioni e valutazioni tecniche operate dall'amministrazione, aila iliogicità manifesta, alla disparità di trattamento, non potendo il Giudice (o l'Autorità) giungere alla determinazione del prezzo congruo. Specifica però che. "Tuttavia, nel caso in cui la Stazione appaltante non abbia reso noto l' ter log co seguito per la sua determinazione o, in ogni caso, non abbia fornito elementi sufficienti per la verifica di quanto determinato, sussistono i presupposti per mettere in discussione la valutazione tecnica effettuata". ANAC precisa altresì che tra le clausole da considerare immediatamente escludenti rientrano anche que e che prevedono un importo a base d'asta insufficiente alla copertura dei costi, inidoneo coè ad assicurare ad un'impresa un sia pur minimo margine di utilità o addirittura tale da imporre l'esecuzione de la stessa in perdita (ciò in quanto l'amministrazione, nel perseguimento del suo interesse all'ottenimento della prestazione alle condizioni più favorevoli, deve contemperare tale interesse con l'es genza di garant re l'ut lità effett va del confronto concorrenz ale). ANAC inoltre sottolinea che secondo il conso idato orientamento giurisprudenz ale, la base d'asta non corrisponde necessariamente al prezzo di mercato, e tuttavia è necessario che la sua determinazione sia effettuata da la stazione appartante facendo riferimento a criteri verificabili, e acquisendo attend biji e ementi di conoscenza, al fine di scongiurare il rischio di una base d'asta arbitraria perché manifestamente sproporzionata, con conseguente alterazione deila concorrenza

Il giusto valore

La st ma della base d'asta rappresenta, così, una fase moito importante nella predisposizione degli atti di gara. È illuminante à questo proposito quanto affermato dal consigilo di Stato nella sentenza N 10366/2022REG PROVICOLL N 05867/2022 REG RIC, in cui si specifica che un'attività tecnica di stima opera per definizione mediante un sistema di valutazione del valore più probabile di mercato. Mentre il prezzo è un dato storico perché equivale alla quantità di denaro con cui un bene è stato scambiato, il valore invece, è l'espressione



di un giudizio di stima perché rappresenta il prezzo più probabile con cui, in condizioni ordinane, un bene verrà scambiato. Pertanto, la stima, basandosi su prezzi già venficatisi, è in sostanza la previsione del più probabie prezzo futuro di scambio de bene. La metodologia estimativa è infatti sempre comparativa: in ogni stima si effettua un confronto; il bene oggetto di valutazione viene comparato ad altri beni, di prezzo noto, dalle analoghe caratter stiche tecniche ed economiche. Il giudizio di stima deve essere ordinario e oggettivo: il valutatore, neilo svolgimento delle operazioni di stima, dovrà sempre attenersi al principio dell'ordinarietà che necessariamente esclude situazioni particoari e considerazioni soggettive. (chi ha studiato Estimo conosce molto bene questo principio...)

Costo pasto pronto destinato alle utenze della scuola primaria

VOCI DI COSTO	SLIFE
Costo derrate	1,90
Costo personale produzione	1,16
Costo del personale addetto alla distribuzione e pulizia	1,98
Costo per adempimenti Reg N 852/2004	0,05
Costi interni della sicurezza	0,05
Oneri per DUVRI	0,01
Costo materiale di pulizia	0,05
Costo materiale di consumo	0,05
Costo utenze energetiche presso il centro cottura	0,35
Manutenzione locali, impianti e attrezzature	0,08
Spese per pubblicazione	0,01
Ammortamento automezzi e costi gestione	0,08
Costo di produzione di un pasto	5,77
Spese generali 5%	0,29
Totale	3,06
Utile d'Impresa 4%	0,24
Valore più probabile di mercato di un pasto (IVA esclusa)	6,30
Imprevisti 1%	0,063
Cifre a disposizione 1%	0,063

nota bene ile grammature utilizzate nei menu si riferiscono ai bambini delle scuole primarie, 1000 è il numero dei pasti giornalieri su cui si è basata la stima; la cucina si intende di proprietà del Comune.

Secondo il Consigno di Stato, il processo estimativo rappresenta il complesso de le operazioni logico-matematiche che conducono alla formulazione del quo zio di stima mediante i criteri estimativi (criterio del va ore di mercato, di costo, di surrogazione, di trasformazione e del valore complementare, eccetera). Per poter correttamente stimare il più probabile va ore di mercato, il responsabile del progetto (art.15 codice degli appalti) deve necessariamente in primo luogo definire il progetto del servizio come previsto dall'articolo 41 sempre del codice. Il progetto deve a sua volta definire l'organizzazione de servizio, che comprende il calcolo de e risorse umane necessarie a l'espletamento del servizio, il menu, le grammature deg i ingredienti di ogni singola preparazione gastronomica /alimento, le specifiche delle manutenzioni, se sono a carico del azienda di ristorazione. eventual forniture di attrezzature, il tipo di utenze energet che, il piano dei trasporti in caso di pasti veicolati, il costo deile attrezzature in caso venissero richieste e le relative specifiche, nel caso venissero richiesti interventi strutturali, l'ente deve predisporre il progetto esecutivo o almeno quello della fattibi-I tà tecn ca economica al sensi dell'articolo 41 del codice. La conoscenza di questi elementi costituisce la base indispensabile per stimare correttamente il p ù probabile va ore di mercato di un pasto. È evidente che molte stazioni appa tanti non dispongono al proprio interno di personale qual ficato per svolgere un'attività così complessa, tant'è l'articolo 15 del nuovi codice tra le altre cose al punto 6 prevede che. "Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti possono istituire una struttura di supporto al RUP, e possono destinare risorse finanziarie non superiori all'1 per cento dell'importo posto a base di gara per l'affidamento



diretto da parte del RUP di incarichi di assistenza al medesimo". Questa è una novità molto importante anche se l'ammontare de la cifra massima dell'1% ci sembra esagerata, vale a dire che se l'appalto è di dieci milioni di euro il compenso per la consulenza potrebbe arrivare a cento milioni.

Un lavoro per professionisti

Il tempo di elaborazione dei documenti di gara è lo stesso per un appalto del valore di un cento milioni. Nell'attività di supporto al responsabile del progetto rientra la stima del più probabile valore di mercato da porre a base d'asta. Ma quali sono le figure professionali che hanno le competenze

per svolgere quest'attivita? La risposta ci viene data dalla sentenza del Consiglio di Stato prima citata, che precisa: ai sensi della legge n. 59 del 18 gennaio 1994, rientrano nella competenza del tecnologo alimentare in particolare, lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la stima, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori necessari ai fini della pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari milione e quello del valore di e nutrizionali dei consumatori; e ancora, lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, men-

se pubbliche, mense ospedallere e qua sivoglia tipo di servizio di mensa, e ristorazione. Queste figure possono aiutare le pubbliche amministrazioni a non commetter errori che possono determinare, come nei caso citato all'inizio dell'articolo, l'impugnazione da parte di qua che concorrente e l'annul amento delle procedura di gara , con tutte le conseguenze che questo comporta. Noi con questo articolo, come abbiamo già fatto in passato, vogliamo venire incontro a quanti sono chiamati a redigere atti di gara fomendo dei dati molto utia che riguardano il valore economico de e derrate Partendo dal presupposto che per una corretta st ma del va ore dell'appa to è necessario conoscere i prezzi di mercato delle derrate che assieme al costo del personale rappresentano la voce più cosp cua nella struttura del costo pasto, abbiamo proceduto ad aggiornare le tabelle che completano questo articolo, che dimostrano che vi è stato un natevale incremento del prezzo delle derrate

Per quanto riguarda la quantita obbligator e abbiamo preso in considerazione le diverse opzioni previste dai CAM re ative ad alcune tipologie di derrate e abbiamo usato le stesse quantità proposto in un precedente articolo risa ente al 2022. Abbiamo poi mantenuto lo stesso menu della volta precedente e lo stesso numero di pasti giorna eri, e lo stesso tipo di utenza. Nella stima del valore de e derrate si è tenuto altresi conto degli scarti e degli sfridi di lavorazione. In allegato riportiamo una struttura di costo pasto riferita ad un'utenza di 100 pasti giorno destinati a bambini della primaria. In conclusione di auguriamo che i dati da noi elaborati possono essere di auto a quanti sono chiamati a stimare il va ore economico da porre a base d'asta

Si ringrazia il signor Gianmario Longoni della società Progetta per il prezioso contributo.



PRIGETTA

SERVIZI DI PRCHITETTURA E INGEGNERIA E DI CONSULENZA A ENTI PUBBLICI E PRIVATI

SERVIZI DI
ARCHITETTURA,
INGEGNERIA,
PROGETTAZIONE
INTEGRATA E
CONSULENZA
MULTIDISCIPLINARE PER
ENTI PUBBLICI E PRIVATI

- Progettazione architettonica impiant stica strutturale e direzione lavori nei settori civile, industriale e commerciale.
- Progettazione specialistica di strutture per la produzione trasformazione e conservazione di prodotti alimentari (cucine ristoranti, bar laboratori artigianali)
- Redazione piani di sicurezza e coordinamento in fase di progettazione e di esecuzione
- Elaborazione di layout di attrezzature e arredi negli impianti di produzione e somministrazione di alimenti,
- Effettuazione di analisi chimiche, fisiche, microbiologiche, merceologiche e agronomiche su matrici alimentari ed ambientali;
- Consulenze agro-alimentari dietetiche nutrizionali ad enti pubblici e privati.
- Elaborazione di ricerche di mercato nel settore agroalimentare;
- Assistenza al RUP per la predisposizione di atti di gara relativi ai servizi di ristorazione, pulizia, verde pubblico
- Consulenza e redazione di progetti tecnici per partecipazione a bandi di gara;
- Assistenza al direttore dell'esecuzione del contratto di ristorazione per la verifica di conformita.
- Assunzione della funzione di direttore dell'esecuzione del sevizio di ristorazione pulizia e verde pubblico





40 ANNI DI ATTIVITA' SONO LA GARANZIA DELLA NOSTRA SERIETA' E COMPETENZA

PROCETTA fondata nel 1979 come Conal in zia la sua attività ad opera di un gruppo di giovani professionisti. un ti dalla voglia di costruire un progetto di lavoro comune mettendo insieme diverse competenze multidisc olinari Architetti ingegneri. tecnologi aumentari chimici agronomi geologi ed esperti di gare d'appatto compongono oggi lo staff di Progetta Grazie alla loro affermata professionalità ed esperienza, maturata negli anni di attività, PROGETTA è In grado di offrire oltre ai classici servizi di architettura. e ingegneria anche consulenza specialistica ad alto livello per enti pubblici e aziende private che operano. nel settore agroalimentare e ambientale





Via Lodovico il Moro 159 20142 Milano Tel. 0289122357 Mail. info@progetta.mi.it

www.progettasc.it



1°SETTINANA.

MENU INVERNALE CAM

NEW YEAR	No.	Person	metta (g)	S south	Parde (s)	M BIO prevists	Prezzo/Kg	Convenzionale	Convenzionale	Wedle.	
	Pasta e cavo tore	Pasta	70	0	70	50%	£ 1,46	50%	€1,24	€ 1,35	€0,09
		Cavo for	40	10	44 44	50%	€ 2.20	50%	€ 180	€ 2,00	6003
		Pomodon pe at	40	0	40	33%	€ 1 18	8,19	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,04
		O o extrav o va	*	0	*	40%	6 11 00	809	€ 8.30	66,38	€004
4		Parm glano regglano	พา	S	5,26	30%	(17,00	70%	€ 11,50	€ 13,15	€0,07
Deum-	Prose uto cotto	Proscutto catto	9	00	66,67	30%	£ 15 00	70%	€ 6,00	€ 8 70	€ 0 58
	Carote julienne	Carote	8	10	98 86	30%	(130	20%	€110	€ 1,20	€011
		O o extrav o va	9	O	Ŷ	40%	6 11 00	60%	€830	€938	€ 0.06
	Pane	Pane	22	0	S	50%	6260	20%	£200	€ 230	£012
	Fr #a	Mag	الهذا	O	15.0	\$5	£ 1.55	5004	€1,13	€ 1.34	F 0,20
Į.											10410

MENU INVERNALE NO CAM

Costo	60 0 3	€008	€004	€ 0,03	6006	E 0 40	€ 0, 10	€0 03	6.0,10	(0.17
Prezzo/Kg medio										
Prezzo/Kg Convenzionale	£1.24	(180	€ 1 02	€ 8,30	6.11.50	0093	€ 1,10	€830	€ 2,00	(113
% residue Convenzionale										
Prezzo/Kg BIO										
% BIO prevista dai CAM										
Grammatura lords (g)	70	44 44	9	4	5.26	29 00	88,89	•	S	55,
% scarto										Ì
Grammatura netta (g)				4					-	ļ
Derrate	Pasta	Cavo for	Pomodor pe at	O o extrav o va	Parmig and reggland	Prose wito cofto	Carote	Coextavo va	Pane	Mes
Ricetta	Pasta e cavo to e					Prosr otto cotto	(arote , enne		Pane	Fretta
1° SETT.					The state of	DAUNT				

Blantin Dennet (Riso patate Riso 35	Patate 40	Olio extrav. oliva	Parmigiano reggiano 5	Fritata cova pastor zzate 70	Latte riero unit	Parm glang regglang		Insalata mista Lattuga 30		F narch 30	O o extrav o va	Areto	Pane Pane 50	Fr dt a
(4)	2	15	0	50			5					0	0	0	0
	35	47,06	4	5,26	70	0,	5,26	600	37,50	33,33	53	φ.	173	57	Sir
MO provide Thomas Action Table CAN The PROPERTY OF THE PROPERT	50% € 2,27		40% € 11				30% (17						0% (2,88	50% (2,60	9
Convertional	20%	2038	%09	70%	80	%0	70%	%09%	%0%	20%	80%	%0%	100%	20%	አበራ
Conventional	£1,27	£1	€ 8.30	611,50	63	€ 0,56	€ 12,50	€ 3,75	61,50	€ 0,81	€ 1,35	(375	€0,71	£1,71	€ 1 18
medical control of the control of th	61,77	€ 1,20	6 9.38	613,15	€ 450	€ 1 00	€ 13,03	€ 4,51	€197	€ 1,00	€ 1,55	€ 451	€ 0,71	€ 1,99	£ 1 38
1000	€ 0,06	€ 0,06	€0,04	60,07	€ 0.32	€ 0.02	€ 0,07	€ 0,08	€ 0.08	€ 0,04	€ 0,10	€ 0,06	€ 0,00	€0,12	€ D 24

e SETT. Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Riso patate e prezzemblo	Rtso	38	1					€127		€ 0.04
	Patate	47,06						€1		€ 0,05
	Of o extray oliva	4	-					€830	4	€0.03
	Parm glang reggland	5,26						€ 11,50		€ 0,06
Frittata	Uova pastonzzate	70						₩ [K3]		€ 0,21
	Latte intero UHT	100	,					€ 0.98		€ 0,01
	Parm g and regg and	5,26		,	,	,	,	€ 11,50	h	€ 0,06
	Ofto extrav oliva	8	4					€ 8,30		€ 0,07
nsa ata m sta		37,50	1		h		,	€ 1,70		€ 0.06
	Carote	33,33	4					€ 1,10		€ 0,04
	Finocchi	28	1		•	·		€ 1,70		€0'03
	Of o extrav oliva	9	,					€830		€ 0 03
	Aceto	~	1					€ 0,63		€ 0,00
Pane	Pane	S	'				,	€2	•	€ 0 10
Frutta	Banana	150	4					€ 1,46		€022
										£ 1 00



Acetg	ords (g) dei CAM	BIO Cenvencionale	Convenzionale	medio
Pomodori pelati 40 0 40 Mozzarekia 10 0 10 12,22 Fesa d bovino 65 10 72,22 O dextray dival 4 0 4 Parmigiano reggiano 5 5 5.26 Mozzare ia 40 15 47,04 Trisidi verdure Patate 40 15 47,04 Fagio in surg 30 0 30 Pane Pane 50 0 50 Pane Pane Pane Pane 50 0 50 Pane		65 10 50%	€ 3,15	€ 4,13 € 0,25
Mozzarelia 10 0 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 12,22 10 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 1 4 <t< td=""><td></td><td>£1,18 . 67%</td><td>£1,02 Î E</td><td>€1,07 €0,04</td></t<>		£1,18 . 67%	£1,02 Î E	€1,07 €0,04
Fesa d boy no 65 10 72,22 O o extrav o va 4 0 4 1 Parm g ano regg and 5 5.26 Inside varding Adapte 40 15 47,06 1 Inside varding Adapte Adapte	_	6.9	£5 E	€ 6,20 € 0,06
O o extrav o variation A O A O		£ 13 40%	£7 €	€ 10,60 € 0,77
Mozzare a 1/2 porz Mozzare rad 40 5 5.26 Trs di verdure Patate 40 0 40 a o o Carote 40 10 44,44 Fago n surg 30 0 30 O o extrav o va 6 0 6 Pane Pane 50 0 30		€ 11 , 60%	€8.30 €	€938 €0,04
Mozzare a 1/2 porz Mozzare ia 40 0 40 Trs di verdure Patate 15 47,06 a o o (Larote 40 10 44,44 30 0 30 Fago n surg 6 0 0 30 6 6 Pane Pane Pane 50 0 50 50 50		£17 70%	€ 11 50	€ 13,15 € 0,07
Trs di verdure Patate 1 40 15 1 47,06 1 a o o Carote 40 10 44,44 30 0 30 0 30 0 50 0 44,44 0 30 0 30 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 50 0 0 50 0 50 0 50 0 50 0 0 50 0		6.9 70%	(5)	€ 6,20 € 0,25
Carote 40 10 4444 Fago n surg 30 0 30 O c extrav o va 6 0 6 Aceto 1 3 1 3 1 Pane 50 0 50	_	€ 1,40	3 1.3	£1,20 € 0.06
Fago n surg		£ 1,30 50%	€ 1,10 €	€ 1,20 € 0,05
O o extrav o va 6 0 6 Aceto 3 0 3 Pane 50 0 50		€2 50%	€164	1,82 € 0,05
Acet <u>o</u> 3 0 3 Pane 50 0 50		€11 00%	€ 8,30 €	9,38 €0,06
. Pane 50 0 50		£ 2,88	€063 €	0,63 €0.00
		€ 2,60 50%	€2 €	2,30 € 0,12
	1.70 0%	\$00t	€ 3,15	3,15 € 0,38

/Kg Costo	€019	€ 0,04	€ 0,05	€ 0,51	€0,03	90′0 ∌	€ 0,20	€ 0.05	€ 0,05	€ 0,05	€ 0,05	€ 0,00	€0,10	€0,38	
Prezzo/Kg medio								•	•		•	İ		•	
Prezzo/Kg Convenzionale	€ 315	€ 1,02	€5	£ 3	€830	€ 11,50	63	£1	€ 1,10	€1,64	05 S	€063	(2)	€315	
% residua Convenzionale															
Prezzo/Kg BIO		h		-	,					,					
% BIO prevista dai CAM		Þ	6	,		*									
Grammatura lorda (9)	099	40	10	72,22	*	5,26	40	47 06	44,44	8	9	[4,)	9	120	
Scarto		Þ	ŧ)		٠									
Grammatura netta (g)		,	-	-	1	٠				+			4		
Derrate	Pasta a Lovo	Pomodori pelati	Mozzareł a	Fesa di bovino	Oho extrav. ofive	Parm glano regglano	\rightarrow	Patate	Carote	Fagon surg	O o extrav o va	Aceto	Pane	Brdno	
Ricetta	a a bo ognese						Mozzare a 1/2 porz	Trisd verdure					Pane	Budno	
1" SETT.							Marroladi								

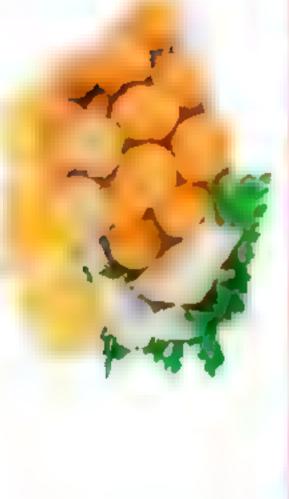
MENU INVERNALE CAM

2818	Menth	Devembel	Notto (c)	Carte	(D) open	MO PROPERTY.	000	Cervenslensie	Conventionale	medic.	No.
	Pasta a o zaMerano Pasta	Pasta	70	0	70	50%	€ 1 46	50%	£ 1,24	£135	€0′0 э
		Zafferano	200	0	0,04	85	€ 8 000:00	*00,	€ 3 600,00	€ 3 600 00	€014
		O o extrav o va	4	0	4	40%	(11	%09	€ 8 30	69.38	€ 0.04
		Parm glano reggiano	\$	S.	5,20	30%	£17	70%	€ 11,50	€ 13.15	€ 0,07
Glovedi	Straccetti di tacchino ai forno	Fesa di tacchino	100	0	11111	40%	(14	%09	93	€920	€ 1,02
		O o extray o va	4	0	44	40%	(11	%09	(830	€ 6 38	€ 0,04
	Cavo fior brasat	Cavo flor	100	10	11111	20%	€ 2,20	80%	€ 1,80	6.2	€ 0 22
		O o extray o va	0	0	V	40%	(11	%09	€ 8 30	€ 6 38	€ 0,06
	Pane	Pane	R	0	S	50%	(2,60	50%	€2	€2,30	€0,12
	F + * + 4	Aranda	051	0	9.	30%	£ 7 45	50m	€ 1,30	€ 1,38	(0.21

1° \$ETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
	Pasta a lo zafferano Pasta	Pasta	70	(,	1	6	•	£1,24	ŧ	60'0 3
		Zafferano	200	4			•		€ 3 600,00		€014
		O o extrav o va	4	٠		P	6	6	€ 8,30		€0,03
		Parm g and regg and	5.26	4	,	4	4	٩	€ 11,50	4	€ 0,06
Glovadi	Straccetti di tacchino Fesa di tacchino al forno	Fesa di tacchino	111,111	1	4	1	-		€ 6	4	€ 0,67
		Olio extrav oliva	4	1	1	-	1	-	€8,30	ı	€ 0,03
	Cavo fon brasati	Cavolfori	111,11	((((4	€ 1,80	4	€ 0,20
		Olio extrav. oliva	9	1	-	-	-	-	€ 8,30	-	€ 0,05
	Pane	Pane	R						6.2		€ 0,10
	Frutta	Arant a	150				,		€ 1,30		€ 0,20
											€ 1,57







na 35 35 50% extrav dival 40 15 47.06 50% extrav dival 40 15 47.06 50% giuno reggiuno 5 5 5.26 30% giuno reggiuno 5 5 5.26 30% llo surgelato 40 0 40 3.0% e 25 15 5.26 3.0% e 25 10 27.78 5.0% n e surge ate 25 10 25 50% pastor zzato 15 0 26 50% extrav olival 4 4 4 40% extrav dival 6 0 6 40% 50 50 50 50% 50 50 50 50% 50 50 50% 50% 50 50 50% 50% 50 50 50% 50% <td< th=""><th>E</th><th>Bown</th><th>Pearsk</th><th>nerta (g)</th><th>Kan</th><th>Jerde (g)</th><th>Ja CAM</th><th>010</th><th>Cerveratener</th><th></th><th>medic</th><th>1</th></td<>	E	Bown	Pearsk	nerta (g)	Kan	Jerde (g)	Ja CAM	010	Cerveratener		medic	1
Cockrited bette 60 0 60 50% (1,70 6 Parate 40 15 47,06 50% (1140 50% (1) 6 Cockrited bette 40 15 47,06 50% (11 6 6 6 Cockrited bette Darm granor eggrano 5 5 5 5 5 5 6 8 6 <td>∑ 3</td> <td>Inestra di caci in pasta</td> <td>Pastina</td> <td>35</td> <td>٥</td> <td>35</td> <td>50%</td> <td>£ 1 46</td> <td>%05</td> <td>£1,24</td> <td>£135</td> <td>£ 0 05</td>	∑ 3	Inestra di caci in pasta	Pastina	35	٥	35	50%	£ 1 46	%05	£1,24	£135	£ 0 05
Patate			Cec	09	0	09	20%	€ 2,50	898	6 1,70	£ 2,10	£ 0_13
Crocchette di perce Desertaviole via 4 0 4 40% (11 60% (830) (830) (830) (830) (830) (830) (830) (1150) (1150) (1150) (1150) (1150) (1150) (1150) (1150) (1150) (1150) (11000) (1100) (1100) (11000)			Patate	40	1.5	47.06	30%	€ 1 40	30%	(1	€ 1,20	€ 0.06
Crocchette di perce Nasello surgelato 40			O o extrav diva	ঘ	0	학	40%	611	809	€ 8 30	£638	€ 0 04
Crocchette di perce Nasello surgelato 40 40 40 3,0% € 9,8 97% € 9,80 e verdure Partate 25 15 29,41 50% € 140 50% € 1 Carote 25 10 27,78 50% € 1,96 50% € 1,10 Zucchine surge ate 25 0 25 0 25 50% € 1,30 50% € 1,38 insa ata verde Jahuga 15 100% 4 40% € 11 60% € 13 insa ata verde Jahuga 100 20 100 50% € 17 Acero O centrav o riva 6 0 6 40% € 11 60% € 03% Acero Pane 50 0 50 50% € 25 60% € 25 Pane Pane 50 50% € 22 50% € 23 60% € 25 Pane Pane 50 50%			Parm giano reggiano	5	2	5.26	30%	[1]	70%	€ 11 50	(1315	€003
Partate	0 0	rocchette di perce verdure	Nasello surgelato	40	0	90	3,0%	6,9,8	%26	6 9,80	08'69	€ 0,39
Carote	9		Patate	53	15	2941	20%	6140	20%	(1	£120	(00
Zucchine surge ate 25 90% (196 50% (1,38) Lovo pastor zzato 15 0 15 100% (4 50 0% (1,38) Lovo pastor zzato 15 0 15 100% (11 60% (8 30 A verde Lathuga 100 20 100 50% (17 60% (1,70 Acreto 3 0 5 40% (11 60% (8 30 Acreto 3 0 50 6 50% (2 88 100% (2 50 Pane 50 0 50 50% (2 50 6 Pers 150 150 50% (2 260 50% (2 20%	i Du		Carote	25	10	27.78	50%	£130	%05	61,10	£120	€ 0 03
O c extrav o vva 15 100% (4 50 0% (3 A verde Lattuga 100 20 100 50% (170 A certo Lattuga 100 20 100 50% (170 A certo O c extrav o vva 6 0 6 40% (11 60% (8 30 Aceto 3 0 3 0% (2 88 100% (2 06% (2 06% (2 06% Pane 50 50 50% (2 260 50% (2 20% (2 20% (2 20% Pane 150 50 50% (2 260 50% (2 20% (2 20% (2 20%			Zucch he surge ate	25	0	25	20%	9613	20%	(1,38	£1,67	6003
O clearing of contraviolus 4 4 40% (11) 60% (830) a verde a verde contraviolus 100 20 100 50% (1,70) O clearing of contraviolus 6 0 6 40% (11) 60% (1,70) Acero 3 0 3 0% (2,88 100% (0,63) Pane 50 0 50 50% (2,50) (2,50) (2,50) Perry 1%0 0 150 50% (2,60) 50% (2,10)			Lovo pastor zzato	15	0	15	100%	6.4.50	9%0	£3	£450	600
a verde Lathuga 100 20 100 50% (1,70 O o extravioliva 6 0 6 40% (11 60% (8 30 (8 30 Acero 3 0 3 0% (2 88 100% (0,63 (2 60 Pane 50 0 50 50% (2 260 50% (2 260 50% (2 260 50% (2 2 60 6			O o extrav o iva	4	0	च	40%	(11	%0%	€ 8 30	€ 9.38	00 ¥
O c extrav o wa 6 40% € 11 60% € 830 € Aceto 3 0 3 0% € 288 100% € 0,63 € Pane 50 0 50 50 60,63 €	C.	sa ata verde	. affuga	100	22	100	50%	€ 2,30	50%	76	6.2	€ 0,2
Aceto Aceto 3 0 3 0% (288 100% (0,63			O o extrav o iva	9	0	Q	40%	(11)	409°	6.830		(00)
Pane Pers 150 0 50 (2,60 50% (2,60 50% (2) (2) (2) (2) (2)			Aceto	m	0	~	80	(288	100%	(0,63	€0.63	00 0 3
Percs Percs 150 50% (260 50% (260 50% (210 (2	P	Bus	Pane	53	o	S	50%	€ 2,60	80%	(2	£230	£0.12
	, d	, tha	Perd	150	0	35	%CX	(2,60	500°	6210	€ 2,35	6.0,35

Z.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevists dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
SC C	Minestra di ceci	Pastria	35						€ 1 24		€004
3		Cec				Ų			€ 1,70		£ 0, 10
		Patate	47.06						[1]		6005
		O o extrav a va	42					٠	€ 8 30		€003
		Parm giano reggiano	5.26						(1150		€ 0.00
Č \$	Crocchette di pesce verdure	Crocchette di pesce e Nasello surgelato	40			6	b		69,80	6	€0,39
4		Patate	2941						(1		€003
Nenergi		Carote	81,73	è	à	4	1	1	61,10	4	60,03
		Zutth he surge ate	25						€ 1,38		€003
		Lovo pastor zzato	15						€3		€ 0,05
		Otto extrav olive	4	ŀ	ŀ	,	ŧ		1 6830	ı	€0,03
20	nsa ata verde	attoga	100						€ 1,70		€0,17
		Olio extrav oliva	9	,	1)	1	1	€830		€0,03
		Aceto	(Y)						€ 0.63		€ 0,00
Pa	Pane	Pane	9						€2		€ 0,10
F	Frutta	Pera	150		4				€2.10		€ 0,32



2°SETTINA SE



SETE	Mostte	Derrote	Crastie (o)	South	Contraction of	AM CAR	Presenting 1	Conventional	Convenzionale	Prezze/Kg	Conto
	Po enta	Farnagia a	99	0	98	50%	€ 2,35	20%	(1,67	€ 2,01	€ 0,12
	Boccandin di tacchino ron verdure	Fesa tach no	8	0	100	40%	€ 14	%09°	9.3	€ 9,20	€092
		Patate	25	15	29.41	50%	€ . 40	50%	(1	€ 1,20	€0.04
		Carote	25	10	27.78	50%	€ 1,30	50%	61,10	(1,20	€003
Lunedi		Zucchine surgerate	25	0	25	50%	€1,96	50%	(1,38	€ 1,67	€0,04
		O dextray o va	4	0	4	40%	£ 11	809	€ 8, 30	£ 6 38	E 0 04
	Fagio n a o o	Fago n surg	100	0	100	503	(2	80%	6164	(1,82	€018
		O o extrav o va	9	0	40	40%	£ 11	%09	£830	€ 9,38	£ 0 00
	Pane	Pane	23	0	S	50%	(260	50%	£2	€ 2 30	€012
	*******	Yng re	1.35	0	175	100.4°	63	7-1	£2,19	£ 3	€ 0, 18

MENU INVERNALE NO CAM

Costo	60,10	0903	€0,03	€003	€003	£ 0,03	6016	€002	6.010	€ 0,26	6 4 40
Prezzo/Kg medio							٠				
Prezzo/Kg Convenzionale	29'1 3	6.6	£1	61,10	(138	£ 8 30	6 1,64	68,30	6.2	€210	
% residus Convenzionale	•						,		h		
Prezzo/Kg BIO				4			•	4	•		
% BIO prevists dai CAM								٠			
Grammatura lorda (g)					- •		h				
Scarto				4				4	ń		
Grammatura nette (g)	09	100	2041	27,78	25	4	001	9	S	125	
Derrate		Fesa tachmo	Patate	Carote	Zucchine surge ate	O dextray a va	Fagrolini surg	Olio extrav. oliva	Pane	Yodur	
Ricetta	Po enta	Bocconcini di tacchino con vardure					Fagon a o o		Pane	Yogurt	
2° SETT.					Lunedi						

2º SETT	Miceta	Derrok	Tractio (g)	Krante	Grands (g)	ALI CAM	Press/Kg	Convenzienale	Convenzionale	Prezze/Kg	Caste
	Pasta a pomodoro	Pasta	7.0	0	70	80%	67,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	6003
		Pomodor pe at	40	Q	40	33%	£ 1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	£ 0,04
		O dextray o va	4	Q	4	40%	€ 11	%09	€ 8,30	€ 9,38	€ 0.04
		Parm g and regg and	v)	v)	5,26	30%	€ 12	70%	€ 11,50	€13,15	€ 0,07
Martedi	F efto d meduzzo	Mer uzza surge ato	100	0	00,	3%	08.63	826	(9.80	€ 9,80	€ 0 38
		O dextray diva	ħ	0	4	40%	€ 11°	800	€ 8,30	€ 9.38	€ 0,04
	Cavo for brasat	Cavofor	100	10	11111	50%	€ 2,20	20%	€ 1,80	€2	€ 0,22
		O o extrav o va	9	0	40	40%	£ 11	%0%	€ 8 30	€938	€ 0.0%
	Pane	Pane	25	0	S	808	€2,60	20%	€2	€ 2,30	€0,12
	Frutta	Meig	4-50	0	97	160%	€ ↑ 55	50%	€ 1,13	€ 1,34	€ 0,20
											- € 1,86 -

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
	Pasta al pomodoro	Pasta	70		,	,	h	,	£1,24	,	€0,09
		Pomodon petati	40	•	•	(1	1	€1,02	(€ 0,04
		Olio extrav oliva	4	•)	1	ì	ì	€8,30)	€0,03
		Parmigiano	5,26		ı	ı	h	1	6.11,50	,	€ 0,06
Martedi	F etto d mer 2220 al forno	Mertuzzo surgerato	100	Þ	,	,	,	,	€9,80	,	€ 0,98
		O o extrav o va	4						€ 8,30		€0,03
	Cavo for brasat	Cavofor	11111		,		4		6 1,80	4	€ 0 20
		O o extrav o va	9						€ 8,30		€0,05
	Pane	Pane	20	,	1	ı		1	£2	,	€0,10
	Fruta	Mea	35						(1,13		€0,17
											6.1.75





Zº SETT	Ricetta	Derrude	Grantine (g)	South	Forda (g)	% BIO previous dal CAM	Prome/Kg	Convenzionale	Convenzionale	Prezze/Kg medio	Center
	Pastina in brodo	Pastina	40	0	40	50%	[€ 1,46	50%	€ 1,24	€ 1,35	€ 0,05
		O o extrav o va	4	0	য়	40%	£ 11	%00%	€ 8 30	€ 9,38	€ 0,04
		Parm g and regg and	10	10	\$ 26	30%	€17	70%	£11,50	€13,15	€ 0,07
	Coto etta di onza	Lonza d suno	90	40	58 88	10%	6.2	806	£ 7	€7,50	€0,67
		Pane graffug ato	10	0	10	20%	€3,30	50%	€2	€ 2,65	€0,03
2		O dextray diva	4	0	4	40%	£ 11	%09	€830	€ 6 38	€ 0.04
Mercoled	Insa ata m sta	Lettuga	30	20	37,50	50%	€ 2,30	20%	€ 1,70	£ 5	€ 0,08
		Carote	30	10	33,33	80%	€ 1,30	50%	€ 1,10	€ 1,20	€0,04
		Fracch	28	9	2	20%	€230	20%	(1,70	€2	€ 0,10
		O o extrav o va	9	0	9	40%	€ 11	%D9	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
		Aceto	m	0	m	%	€ 2,88	100%	€ 0,63	€0,63	€ 0,000
	Pane	Pane	S	0	S	50%	€2,60	50%	€2	€ 2,30	€0,12
	Fritta	Clementine	150	0	2	75.5	€1,75	50%	€ 1.34	£ 1, 55	€023
											11年 11日

2° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura	Scarto	Grammatura	% BIO prevista	Prezzo/Kg	enpisau %	Prezzo/Kg	Prezzo/Kg	Costo
L 5	Pastina in brodo	Pastina	40		(g) sprior	EVA DO	2	Convenzionam	£ 1,24		€ 0,05
		O o extrav o va	4						€ 8,30		€ 0,03
		Parm giano reggiano	5.26	,		,		,	€ 11 50		€ 0,06
U	Cotosetta di lonza	Luza di suno	88.89						€7		€ 0,62
		Pane grattug ato	10						€2		€ 0,02
4		Olio extrav pliva	4			,	,	,	(8 30	,	€0,03
Mercoledi	Insa ata m sta	aftega	37,50						€ 1,70		€ 0,06
		Carote	33,33	•	,	,		,	€ 1,10	•	€ 0,04
		Fnocch	S						€ 1,70		€0,09
		Olio extrav oliva	9				•		€ 8,30	,	€ 0,05
		Aceto	m	,			,		€003		€ 0,00
LL.	Pane	Pane	S	1					£2		€ 0,10
	Frutta	Clementine	150		,	,			E1,34		€ 0,20
											€ 1,36

MENU INVERNALE CAM

*SET	Mcette	Deveste	Granten (g)	Searto	lerde (g)	S MO provided	Prezzo/Kg	Cenvendonelo	Prezzo/Kg: Conventionale	Press/Ke	Cante
	Pasta o o e parmigiano	Pasta	20	0	70	20%	61,46	20%	€1,24	£1,35	€0'03
		Parm giano reggiano	7	หา	7,37	30%	£13	70%	€1150	€ 13,15	€ 0,10
		O o extrav o va	4	0	4	40%	611	%09	€ 8 30	6938	€ 0.04
	Jova strapazzate	vovo pastor zzato	70	0	70	100%	£ 4,50	960	€3	£4,50	€ 0 32
Giovedi		O o extrav o va	4	0	4	40%	613	%0%	€830	6938	€ 0,04
	Carote_L enne	Carote	80	40	88 86	50%	£ 1 30	20%	6.1.10	6.1.20	€ 0,11
		O cextray o va	\$	0	9	40%	113	5,09	€ 8 30	€938	€ 0,06
		Aceto	3	0	9	860	€ 2,88	3,000	€0,63	€063	€ 0,00
	Pane	Pane	93	0	Я	80%	€ 2,60	80%	€2	£230	€0,12
	Frutta	Bargha	951	С	15,0	500%	08 1 3	50P	€144	£1,63	€0,24

	Derrate	Grammatura	Scarto	Grammature	% BIO prevista	Prezzo/Kg	% residua	Prezzo/Kg	Prezzo/Kg	Costo
	em	netta (g)		forde (g)	dal CAM		Convenzionale	Convenzionale	medio	
i	Pasta	20	ι	1	•	1	,	€1,24		€0'03
	Parmigiand reggiano	7,37	,	-	1	-	1	€11,50	1	€ 0,08
	Oko extrav oliva	4	٠		٠		6	€ 8,30		€ 0,03
Jova strapazzate	Lovo pastor zzato	70						₩		€ 0,21
	Ol o extrav o va	4						€ 8, 30		€ 0,03
	Carote	68.89	,					€ 1,10		€ 0,10
	Ot o extrav oliva	9	•	•			(€ 8,30	,	€ 0,05
	Aceto	65		, i		1	,	€0,63	1	€ 0,00
	Pane	28						€2		€ 0,10
	Banana	150						€ 1,46		€ 0,22
										€ 0,92



Service Service	Meadle	Derrote	Grante (g)	Kan	(a) april	Man provides	Prome Act	Cerventierale	Conventionale	Presse/Kg	Control
	Torte on ag arom Torte on	Torte on	06	0	06	50%	(8,13	50%	£5,41	£6,77	€ 0,61
		Oto extrav oliva	4	0	*	4.7%	(11)	9609	€ 8 30	6 9,38	€004
		Parm gland reggland	10	ψħ	5.25	30%	£17	202	£ 11 50	£1315	€003
	Crocchette di patate e mozzare a	Patate	08.1	15	152.94	20.8	(140	\$038	£ 1	6120	E 0 18
Married Marrie		Mozzare-a	DK.	0	2	30%	63	202	45	6 6,20	60 03
A SIDELOI		vovo pastor zzato	12	0	1.2	100%	(450	%0	(3	6.4.50	6003
		O o extrav o va	4	0	4	40%	611	400%	€ 8,30	£ 9,38	£ 0,04
	Pise safat	Pige So g	9	0	100	20%	(199	%DS	(1,45	(1,72	(0.17
		O o extrav o vo	9	0	9	404	(11)	%09	(830	66,38	90 O 3
	Pane	Pane	20	0	3	50%	62,60	%05	(2	(2,30	€ 0,12
	Frutta	Kwn	150	0	05+	5,794	(1.85	5,09s	(159	6172	46 U 3
											14 1,78 a
					Proceso Sector	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					

(g) Scarto		Scarto Grammatura Scarto Jorda (g)	Scarto Grammatura % BIO lorda (g) dal dal	Scarto Grammatura % BIO pravista Lorda (g) dal CAM dal CAM	Scarto Grammatura % BIO pravista Prazzo/Kg	Derrate Grammatura	Torte on ag aram Torte on 90	O o extrav o va	Parm gland reggland 5,26	Crocchette di patate Patate 152,94	Mozzarella 30	Uovo pastońszato	O o extrav o va	Piselli saltati Piselli surg. 100	Of o extrav of va 6	Pane 50	150	
	Grammatura lorda (g)	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	% BIO prevista dal CAM	% BIO prevista Prezzo/Kg dal CAM BIO	% BIO pravista Prezzo/Kg % residua dal CAM BIO Convenzionale				1		٠	1		,				

MENU INVERNALE CAM

idu		50% (138							,		
zze/Ke 75 rei		6196 50							£2,60 50	£ 1 44 50	
is also previets. Pr		50%					_		50%	23	
Horsa (e.	0/	S	4	5.26	88	98 89	9	FP\$	S	150	
Name of Street	0	0	0	N)	0	10	0	0	0	0	
	7.0	55	4	ιn	80	80	9	m	25	150	
	Pasta	Zucchine surge ate	O to extrav oliva	Parm giano reggiano	(rescenza	Carote	Oto extrav oliva	Aceto	Pane	Aranda	
	Pasta e zucchine				(rescenza	Carote L enne			Pane	Franta	

MENU INVERNALE NO CAM

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura londa (g)	% BIO prevists dei CAM	Prezzo/Kg BIO	% residue Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
	Pasta e zucchine	Pasta	70					٠	£1,24	+	€0,09
		Zucch ne surge ate	9						(138		6 0,07
		Olio extrav oliva	4						€ 8,30		€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	,		6	,		€11,50		60,06
Bear	(rescenza	Crescenze	8	•	4	4		•	65		€ 0,40
	arote _ arote	(a.o.e	88,89						€ 1,10		0103
		O o extrav o va	9	b		٠	ę	٠	(8,30		€ 0,05
		Aceto	63		ń	4		4	€0.63		6 0,00
	Pane	Pane	3						6.2		6010
	Frutta	Aranga	150		1		•		€ 1,30		6 0,20
											€ 1.09

	€080	€ 0,06	€043	€ 0,08	€ 0,29	€0,09	€0,08	€ 0,06	€012	€ 0,38	
Presed/Ko	€ 2 93	€ 1,07	€ 6,20	€ 9,38	€8,70	€ 1,82	€ 1,20	€ 9,38	€ 2,30	€ 3,15	
Prezze/Ke	€5.10	€ 1,02	65	€ 8,30	93	€1,64	£1	€ 8,30	€2	€ 3,15	
% residue	50%	67%	70%	9009	%01	20%	50%	909	20%	1000	
Proces/Ke	£675	£ 1,18	63	€ 11	£15	6.2	£ 1,40	£ 1 £	€ 2,60	€ 4 70	
NO previets	20%	33%	30%	40%	30%	20%	20%	40%	20%	35	
erde (s	95	09	70	00	33,33	50	70 59	4	3	120	
Į	o	0	0	0	10	0	i,	0	0	0	
li	150	99	20	00	8	20	8	Q	S	120	
	Base per pizza	Pomodor pe at	Mozzare a	O diextray o va	Proscutto cotto	Fagoritm surgelate	Patate	O d extrav o va	Pane	Budno	
Picare	Pizza margher ta				Prosc utto cotto	Fagrolini e patate			Pane	Budno	
AT SETT.					Marted						

	3° SETT. Ricetta	tta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Pomodor pe at 60	Pizza margł		sse per pizza ecotta	\$5.			•	,	,	6510	,	W.
Mozzarelia 70		Pc	smoder peat	8		,	Þ	,	Þ	€ 1,02	•	w
Proscutto cotto Proscutto cotto Frequencia cotto <td></td> <td>M</td> <td>ozzarella</td> <td>70</td> <td>+</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>6.5</td> <td>+</td> <td>w</td>		M	ozzarella	70	+					6.5	+	w
Proscutto cotto Proscutto Proscutto Proscutto Proscutto cotto Proscutto Pros		0	id extray 0 va	20	,	•	•	h	,	€ 8,30	,	LUI
Fagiolini surgelati			oscutto cotto	33,33	((1	•	4	6.6	4	- Augl
Patate 70,59 -	Fagiolini e		giolim surgetati	200)	,	,	,	,	€1,64	,	Nav.
Olio extrav. oliva 6 - - - E8,30 - Pane 50 - - - - - - 0 Budno 120 - <		Pa	tate	70,59	ė	4	•	4	٠	6.1	à	w
Pane 50 - - - (2 - 8.4 no (3,15)		Ō	io extrav. Oliva	•	ŀ	•	ı	1	ŀ	E 8,30	Þ	light.
B_d no (3,15)	Pane	Pa	ou.	S	6	,	٠	•	٠	62	6	led
	Brdno	B.	ou p	120						€ 3,15		AID





	€ 0,05	9003	€0,03	€005	€0,04	€004	€0,07	€ 1 04	€ 0,03	€ 0,04	€0.08	€ 0,04	€ 0,10	€ 0,06	€ 0,00	€012	€ 0,24	04040
Ī	€1,35	€ 1,20	€ 1,70	€167	€ 1,20	€ 9,38	€ 13,15	€ 8,80	€ 2,65	€ 9,38	£2	€ 1,20	€2	€ 9,38	€ 0,63	€ 2,30	€ 1,63	
	€1,24	13	€ 1,47	€ 1 38	€1,10	€ 8 30	€ 11,50	€ 6	€2	€ 8,30	€ 1.70	€ 1,10	€ 1,70	€ 8,30	€ 0,63	£2	€ 1,46	
	30%	50%	50%	80%	50%	%0%	70%	%09	50%	9609	50%	\$0%	20%	%0%	100%	20%	50%	
	€1,46	0,40	€ 1 92	6 1 96	£1,30	£ 1 \$	€17	£ 13	€3,30	Ę 11	(2,30	€ 1,30	€ 2,30	£ 11	€ 2,88	€260	€ 1.80	
14.30	50%	50%	20%	50%	80%	40%	30%	40%	50%	40%	30%	50%	S S	40%	0%	50%	50%	
	40	47,06	8	R	33,33	4	5,26	117.65	10	4	37.50	33,33	9	9	~7	9	150	
١	0	15	0	0	10	0	IO	iù.	0	0	8	10	40	0	D	O.	0	
	40	54	8	90	R	4	10	100	10	4	R	30	25	9	3	3	150	
1	Pastina	Patate	Spinal surg	Zucch ne surg	Carote	O o extrav o va	Pampigrand reggiano.	Petto po o	Pane grattug ato	O dextray o va	فهرسائف	Carote	F nocch	O dextray diva	Aceto	Pane	Вапала	
Picnette	Passato di verdure con pasta							Bacrone n d polio			nsa ata m sta					Pane	Frutta	
					1		-	Mercoledi										

Ricetta	Derrate	Grammatura netta (q)	Scarto	Grammatura lorda (q)	% BIO prevista da CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
Passato di verdure con pasta	Pastina	40						€124		€ 0,05
	Patate	47,06						- Left		€ 0,05
	Spinaci surg.	8		h	٠			€147	•	€0,03
	Zucchine surg.	30						€ 1,38		€ 0,04
	Carote	33,33	Þ	Þ	•	,	Þ	€ 1,10	h	€ 0,04
	O o extrav o va	4						€830		€0,03
	Parm, giano reggiano	5,26	١					€ 11,50		€ 0,06
Bocconcini di pollo impanati	Petto pollo	117,65						€ 6		€0,71
	Pane grattugiato	10						€2		€ 0,02
	Oko extrav. oliva	4						€ 8,30		€ 0,03
Insa ata m sta	Latuge	37,50						€ 1,70		€ 0,06
	Carote	33,33						£ 1,10		€0.04
	Finocchi	S	h	b		٠		€ 1,70		€0,09
	Olio extrav oliva	-0-						€ 8,30		€ 0,05
	Aceto	m		,	,		,	€ 0.63		€ 0,00
	Pane	R			. 40			€2		6010
	Валапа	150						€ 1.46		€ 0.22

MENU INVERNALE CAM

						1100 440					
			1						İ		I
	Pasta o o e parm glano Pasta	Pasta .	70	0	70	50%	(146	80%	€124	6135	€0'03
		Parm grand reggrand	7	25	7,37	30%	£ 17	70%	(11,50	£ 13,15	(0,10
		Ollo extravio usa	4	0	4	40%	113	%09	6830	6938	€ 0,04
	Hamburger di marzo	Fesa d boy no	8	10	100	9,09	613	40%	()	(10.60	€ 1,06
		Patare	R	15	35.29	50%	(140	50%	1.3	€ 1.20	€ 0,04
Gioved		Pomodor pe at	25	0	25	33%	£ † † 9	67%	€ 1 02	€107	€ 0,03
		O o extrav o va	5	0	u).	40%	£ 11	50%	€ 8,30	£ 9,38	60,05
	Pure dipatate	Patare	150	-C	17647	80%	€140	50%	£1	€ 1,20	€021
		Lafte ntero UHT	8	0	20	%00.	€155	%0	86 € 0 3	61,55	€0,03
		Burro	00	0	100	88	€ 9 50	100%	65	65	€ 0,04
	Pane	Pane	8	0	33	20%	€260	20%	(2	€ 2,30	€ 0,12
	Fr.113	Martarn	15.0	0	150	SNOC	€1,73	SU%	€ 1,50	(1,62	€ 0,24
											446

3° SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residus Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
	Pasta olio e parmig ano Pasta	Pasta	70	•	6	ŧ.	6	•	€1,24		€0,09
		Parmigiano reggiano	7.37		9				€ 11,50		€ 0,08
		Ono extray, oliva	4						€830		€ 0,03
	Hamburger di marzo	Fesa di bovmo	100						6.7		€ 0,70
		Patate	35,29								€ 0,04
Gioved		Pomodor pe ati	25						€ 1,02		€ 0,03
		O d extrav. d va	מו	,	,		,		€ 8.30		€ 0,04
	Purè di patate	Patate	176,47						Ę 1		€ 0,18
		Latte intero UHT	20	,	4	1	,	1	€ 0.98		€ 0,02
		Burro	80						£5	i	€ 0,04
	Pane	Pane	20						€2		€ 0,10
		Mandarini	150						€ 1,50		€ 0,23



1000			netta (g)		IOTO E VE	SE CAM		AND THE RESERVE OF THE PARTY OF	The second second		
	R so a pamadara	R so	09	0	99	\$0.8	(227	50%	(12)	£177	€011
		Pomodon pelah	8	0	S	33%	E 1 18	8.9	(102	€107	6005
		Ot o extrav oliva	4	0	7	40%	611	9,09	€ 8 30	6938	
		Parmigrand reggrand	10	10	5,26	30%	(17	70%	6 11,50	€ 13,15	
Veneral	F etto di piatessa a forno	Platessa sorg	90,	0	9,	3%	6 11 90	816	6.11,90	6 11,90	
		Olio extrav oliva	4	0	4	40%	(11)	9099	6830	6.9,38	£004
	Fagion a o o	Fagon surge at	100	0	100	20%	23	50%	£1,64	£ 1,82	
		O o extrav o va	40	0	9	40%	(1)	\$00¢	€ 8 30	€ 9 38	
	Pane	Pane	20	0	8	\$04€	62,60	50%	62	€ 2,30	
	Fr + + +	Pro	2-	Q	5.	*US	(100	5,00kg	£ 2.10	£ 2.35	

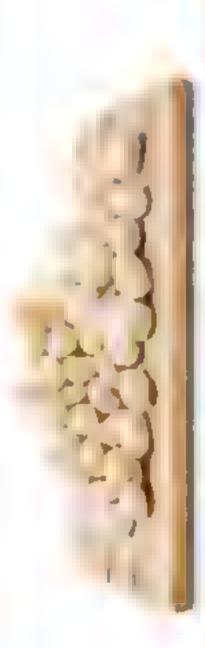
	Derrate	Grammetura netta (g)	Scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dal CAM	Prezzo/Kg BIO	% residue Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medlo
R so a pomodora	R SO	90						€1,27	
	Pomodon pelati	80	*	Þ	P	b		(1,02	Þ
	O o extrav o va	4			-			€ 8 30	
	Parmigiano raggiano	5,26	٠	٠		٠		(11,50	٠
Filetto di platessa al forno	Platessa surg.	100				٠		€11,90	٠
	Olio extravio iva	4	ŧ		٠	٠		€ 8,30	
Fagon a oo	Fago n surge at	100						£1,64	,
	Olio extrav oliva	9	r	1	•	-	-	6830	
	Pane	33						€2	
Frutta	Pera	150	,		4	,		€210	,

2			The state of the s		A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	The second second second	THE PERSON NAMED IN COLUMN	THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TW		The second second	
		Derrite									Costo
	Pasta a pomodoro	Pasta	70	0	70	%0%	£ 1 46	50%	€124	(1,35	60'03
		Pomodor perat	09	0	8	33%	(1,18	67%	€ 1,02	€ 1,07	€ 0,06
		O o extrav o va	학	0	7	40%	£11	809	€830	6.9,38	€ 0,04
		Parm gland reggiand	5	5	5,26	30%	E17	70%	£11,50	£13,15	€ 0,07
Luned	Parm g and regg and	Parm gland reggland	25	22	52 63	30%	€17	70%	€ 11,50	€ 13,15	69'03
	Patate a forno	Patate	8	15	176,47	878	£ 7,40	20%	€1	€ 1,20	6021
		O p extrav o va	Q	0	9	40%	(1)	\$609	€8.30	69.38	€ 0,06
	Pane	Pane	9	0	95	50%	€2,60	20%	€2	€ 2,30	£012
	It tta	C pmant no	150	0	150	50 PK	£ 1,75	50%	6134	€ 1,55	€0,23

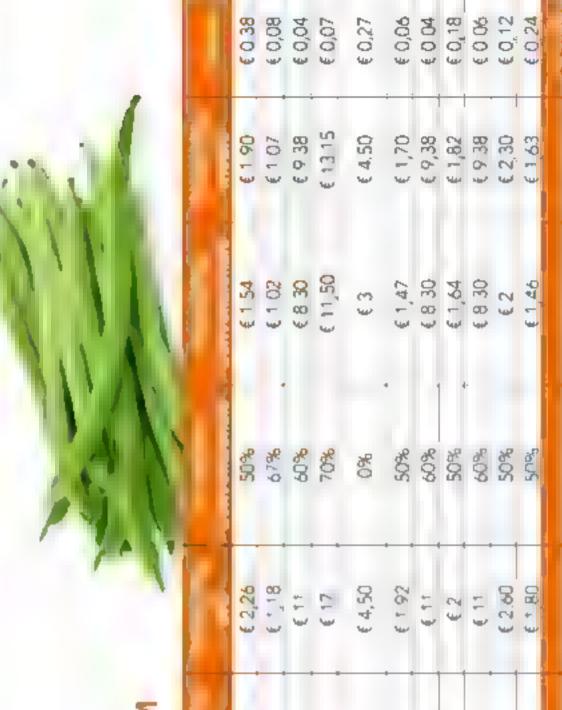
MENU INVERNALE NO CAM

			netta (g)	20 SCOTO	lords (a)	dal CAM	BIO	Convenzionale	Convenzionale	medio	Costo
	Pasta al pomodoro	Posta	70						£1.24		6003
		Pomodor pe at	8						61,02		€ 0,06
		O p extrav p va	4						€ 8 30		€003
		Parmigland reggland	5,26						£11,50		£ 0,06
Innedi	Parte g and regg and	Parmigiano reggiano	52 63						(1150		€061
	Patate al forno	Patate	17647						1.3		€ 0 18
		Ot o extrav oliva	9			•		•	(8,30		€ 0,05
	Pane	Pane	8						£2		€ 0 10
	FrL**	C pmpning	150						(1,34		€020
											€ 1,37
)	1									Main
	Po enta	Farnadaa	080	0	09	%05 %05	€ 2 35	50%	€167	€201	€ 0 12
	Spezzat no di manzo	Fesa d bov no	8	01	111 11	\$C09	E 13	40%	()	€ 10 60	€118
		Oto extrav. oliva	4	0	4	40%	£ 11	60%	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,04
Mertedi	Sprac a did	Spinaci surg	120	0	8	20%	76, 3	20%	€147	€170	€020
		Ото ехтах о уз	9	0	9	40%	€ 11	9099	€ 8.30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	7	0	25	20%	(2,60	20%	€2	€ 2,30	€ 0,12

	Ricetta	Derrate	Grammatura nettz (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residua Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
O. D.	Potenta	Farma quala	909	1	,	•	1	1	19'83	-	€ 0,10
[s]	Spezzatino di manzo	Fesa di bovino	111,111		Þ	1	ŧ	ŧ	€7	•	€ 0,78
		Olio extrav oliva	4	ı	,	Þ)	þ	€8,30	-	€0,03
Martedi Sp	Sphaca oo	בייא שפר מכל	120	,	,		,	٠	€147		60,18
		Oho extrav oliva	9	4		٠	٠		1 € 8,30	٠	€ 0,05
ď	Pane	Pane	25	þ	•		Þ	•	£2	,	€ 0, 10
Y.	Yogurt	Yogurt	125						€2,10		€0,26



MENU INVERNALE CAM



100%

8

0

8

35

80%

\$ 36 4 8 5

48085

000000

4 g 4 B ½

O centrav o va

Barara

Frutta

Pane

Pane

Fagio n surg

Fagon a o o

33% 40% 30%

200

0000

8

Gnocchi al pomodoro, Gnocchi di patate

20

4 10

Parm g and regg and

O o extrav o va

Pomodor pe at

Jovo pastor zzato

Lova strapazzate

con spinac

Mercoledi

O o extrav o va

Spinar sarg

4° SETT.	Ricertta	Derrate	Grammatura netta (g)	% scarto	Grammatura lorda (g)	% BIO prevists dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residue Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
	Gnacchi a pomodoro Gnacchi di patate	Gnocch di patate	200						€ 1,54		€0,31
		Pomodor pe at	70						€ 1,02		€ 0,07
		Olio extray oliva	4		1		1	1	€830	1	€ 0,03
		Parmigiano reggiano	5,26	(1	(•	-	€ 11,50	-	€ 0,06
-	con strapazzate	Lovo pastorizzato	99						₩ ₩		€ 0,18
Mercoledi		Spinac surg.	35						€ 1,47		€ 0,05
	.]	O. o extrav. o. va	¥						€ 8,30		€ 0,03
	Fago n a.o o	Fagon surg.	100	4	4	4	4	4	49,13	,	€ 0,16
		Olio extrav. oliva	9)	,	,	,)	€830	,	€ 0,05
	Pang	Parie	S	,	٠		٠		€2	,	€ 0,10
	Frutta	Вапапа	130						€ 1,46		€ 0,22



				and the second	A COLL			Presenti	Mezzo/Kç	
Passato di verdure	ozo Ozo	25	0	25	808	€150	80%	61.20	£ 1.35	€003
	Parate	07	15	47,06	808	61,40	50%		€ 1,20	0'0 3
	Spinac surg	20	0	8	\$0%	€1,92	\$0%	£147	61,70	€003
	Zucch ne surg	8	0	R	50%	£ 196	50%	€ 1,38	£1.67	€005
	Carote	4	0,	44 44	50%	6.130	50%	€ 1 10	€ 1 20	€009
	O o extrav o va	4	0	ঘ	40%	£ 11	%09	€ 8,30	€ 9,38	£00
	Parmigiano reggiano	ю	מו	5,26	30%	£17	70%	£11,50	€13,15	€ 0,07
Giovedi Cosca di polo al		200	เก	210 53	40%	6.7.50	%09	€ 3 50	€ 5 10	€ 1,07
	Ot o extrav oliva	4	0	4	40%	6.11	%09	6830	6.938	€ 0,0
Insalata mista	Lattuga	40	20	ß	80%	6.2,30	50%	€170	€2	.0€
	Carote	40	10	44,44	50%	£ 1 30	20%	6110	€120	600
	Oho extrav oliva	•	0	40	40%	6.11	%0%	€ 8 30	6.938	003
	Aceto	m	D	m	É	€ 2 98	100%	€003	€003	60,00
Pane	Pane	8	0	S	808	£2,60	20%	€2	€ 2,30	€0,1
	Aranga	9	-	55	0117	6 7 34	AUG.	F 1 30	E 1 20	604

Derrate Grammatura netta (g)	Orzo 25	Patate 47,06	Spinac surg	Zucchine surg		O extravona 4	Parm gland reggland 5,26	Cost a polio	O o extrav o va	Lattuga 50	Carote 44,44	O o extrav o wa	Aceto 3	Pang So	Arancia
a (g) % scarto		90		0	44 44		55	153		0					9
forda (g)						,					1				
% BIO prevista dai CAM															-
Prezzo/Kg BIO						,					•				
% residua Convenzionale						,					•				
Prezzo/Kg Convenzionale	€ 1 20	, w	€147	€ 1,38	€ 1,10	€830	£11,50	€ 3 50	Ø 8 30	€ 1,70	. E 1,10	€830	€ 0,63	£2	€ 1,30
Prezzo/Kg medio								4			4				
Costo	€ 0 03	€ 0,05	€ 0 03	€ 0.04	€0.03	€ 0.03	€ 0,06	€ 0.74	€003	60'0 €	€0,05	€002	€ 0,00	€ 0,10	€ 0.20

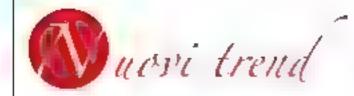
4° SETT				ļ			1				
	R sotto a o zafferano R so	R so	90	0	99	808	£2,27	20%	£1,27	€1,77	€0,11
		Zafferano	0 04	0	700	350	€ 8 000 00	100%	€ 3 600 00	€ 3 600,000	€0,14
		O o extrav o va	4	0	4	40%	€ 11	9,09	€ 8,30	€9.38	€ 0,04
		Parm giano reggiano	ΙΔ	ıΩ	5.26	30%	£17	70%	€ 11 50	€ 13,15	€ 0,07
	Mer uzzo grafinato	Mer uzzo surg	100	0	100	3%	€ 9,80	97%	€ 9,80	€9,80	€0,98
Venerdi		Pane graftug ato	10	0	10	808	€ 3 30	20%	€2	£265	€0.03
		Ollo extravio va	4	0	4	40%	(11	200	€ 8 30	(638	€ 0,04
	Carote julienne	Carote	80	10	68,89	20%	£130	20%	£110	£120	€011
		Olio extrav oliva	9	0	9	40%	(11	9,09	€ 8,30	€ 9,38	€ 0,06
	Pane	Pane	8	0	25	350	(260	20%	£2	€ 2,30	60,12
	Fr, #a	Med	35	0	5.	27.2	€1.55	\$U\$	£1.13	€ 1 34	€ 0.20

4º SETT.	Ricetta	Derrate	Grammatura (g)	% BIO prevista dai CAM	Prezzo/Kg BIO	% residue Convenzionale	Prezzo/Kg Convenzionale	Prezzo/Kg medio	Costo
	Risotto ai o zatterano	R so	099				(127		€ 0 08
		Zafferano	0,04				€ 3 600,00	÷	60,14
		O o extrav o va	*				06.83		6003
		Parm glano reggland	5,26				(11,50		6 0,06
	Merluzzo gratinato	Mer u220 Sarg	100				(9 80		86'03
Venerdi		Pane grattug ato	0,				(2		€ 0,02
		O o extray o va	학				(8,30		£ 0,03
	Carote o enne	1 2100	88 89				(110		£ 0 10
		O centrav o va	9				€ 8.30		€ 0.05
	Pane	Pane	25				(2	•	€ 0 10
	F. 1. 113	NA a	150				£1,13		(01)
								L	€ 1,76
			100	TALE A PERSON OF COMMEN					

Costa pasto Ottobra 2023"	Mens CAM	Menu NO CAM	DAFFRENZA	DIFFERENZA 10
COSTO 1° SETT.	€ 8,59	€7,02	(1.57	18,3%
COSTO 2° SETT.	(817	(692	(125	15.3%
COSTO 3° SETT.	€ 10 06	E 8 47	6513	158%
COSTO 4° SETT.	F 9 M	(745	61.40	17 A.C.
TOTALI	- C. M. M.	129,00	18401	163
COSTO MEDIO PASTO	ALL	事が出	10 m	K. T.

Costo pasto Marzo 2022	-Mene CAM-	"Warm NO CAM"	DHFFERENZA	DHFERENZA
COSTO 1" SETT.	€ 6,58	€ 5,3†	(1,28	19,4%
COSTO 2" SETT.	(631	€ 5 06	€124	967.61
COSTO 3º SETT.	€7,22	£ 5,66	(1,57	21.7%
COSTO 4" SETT.	€ 7.34	Br 2 3	413	2.6
TOTAL	£27.40	18.25,80	IL 8.40	100
COSTO MEDIO PASTO	18. F. S.	10.00	£ 6,21	1.6'02

- Mens CAN - Mens NO CAN	2022 € 0 4Z	ar 2022 30,78%
	DIFFERENZA Ott 2023 - Mar 2022	DIFFERENZA % Ott 2023 - Mar 2022





Il futuro a tavola

Cosa e come mangiano i giovani della GenZ? Ce lo svela la ricerca lpsos realizzata per l'Osservatorio CIRFOOD District da cui emergono i trend che plasmano il mercato del fuoricasa di oggi e di domani

di MLA

Semplici e italiani, sostenibili e salutari: ecco quel o che cercano negli a menti i ragazzi della GenZ. Emerge dallo studio realizzato dal 'Osservatorio CIRFOOD District, elaborato con Ipsos, che ha coinvolto un campione rappresentativo di ragazzi e ragazze tra i 16 e i 26 anni provenienti da tutta Italia, mediante 500 interviste svolte secondo metodologia Cawi Risultato: una panoramica sulle abitudini alimentari e sul loro

rapporto con il cibo dei più giovani, che mette in evidenza tutti gli aspetti positivi e non dell'attuale contesto in cui viviamo

Alimentazione e salute

Nel dettagno, dalla ricerca commissionata dall'azienda specializzata in ristorazione commerciale e collettiva emerge che il 73% dei giovani è soddisfatto del proprio peso e il 67% della forma del proprio corpo, gra-





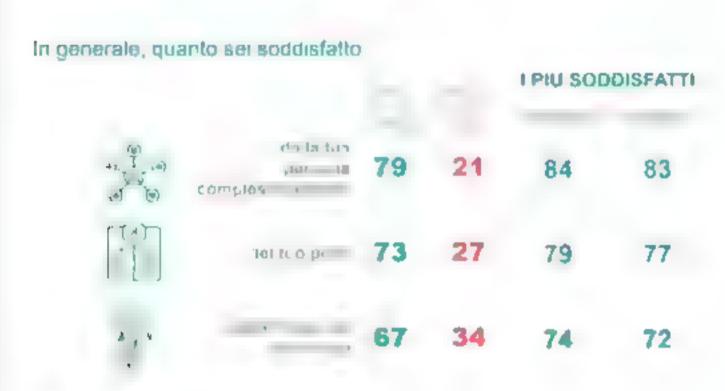
zie all'attività sportiva svolta e al rapporto con la nutrizione In questo contesto, lo studio evidenzia come i ragazzi siano consapevoli dell'importanza di corretti stili alimentari e sport, quaie chiave per un migliore benessere fisico, seppur dichiarando alcune difficoltà nel mantenere in equilibrio il rapporto tra a mentazione e salute (per il 27% questo equi brio è sempre o spesso difficile da tenere, per il 44% è qua che volta complesso)

Ingredienti semplici, sostenibili e salutari

Ma qual è il cibo "giusto" per i giovani? La GenZ preferisce il



LA SODDISFAZIONE DI SÉ



A A A

GenZ a caccia di nuovi modelli alimentari

"Da sampre la nostra impresa è consapevole dell'importanza dell'ascolto della società e delle comunità a cui rivolge i propri servizi di ristorazione. È a partire da qui che, anche grazie all'attività dell'Osservatorio Cirfood District, ci impegniamo a promuovere percorsi di ricerca che ci autino a leggere e interpretare il presente per anticipare i trend di consumo del futuro", così Chiara Nasi, presidente di CIRFOOD nei commentare i risultati della ricerca "I risultati di questa indagine",

cibo semplice (36%) senza ricette o ingred enti comp essi, che sa anche un momento d svago (24%) per imparare nuove ricette, nuovi ingred enti e culture, oltre una leva per migliorare la propria salute (22%) e per ricaricare le energie (20%). Da un punto di vista della qualità, per i ragazzi risultano rilevanti i prodotti Made In Italy (38%), g i alimenti sostenibili (27%), realizzati senza l'uso di antibot ci o ormanı (27%) e che provengano da alievament r spettosi dei benessere anima e (26%). Dati da cui risa.ta

la chiara consapevolezza da parte dei giovani circa il proprio ruolo all'interno del sistema alimentare, a favore di modelli che siano responsabili e sostenibili. Il 91% degli intervistati, infatti, ha dichiarato di essere d'accordo sulla necessità di ripensare il modo in cui il cibo viene prodotto e consumato, prediligendo un sistema globale alimentare più sostenibile, a svantaggio di modelli che al contrario accelerano fenomeni quali la deforestazione, il cambiamento climatico e il deterioramento della biodiversità

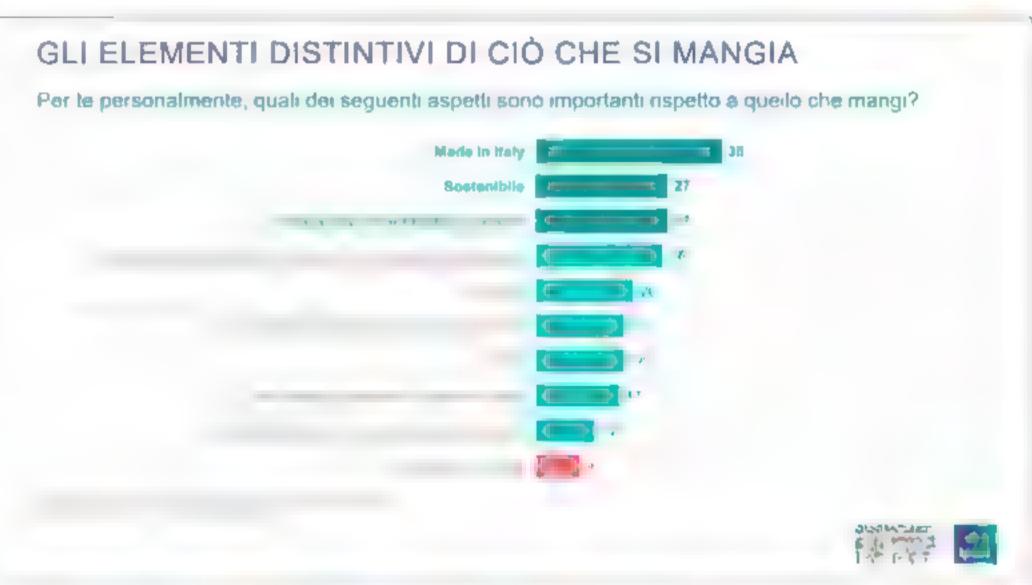


ha aggiunto, "evidenziano, da parte della GenZ, una continua ricerca di modelli alimentari che consentano loro di mantenere in equilibrio salute, alimentazione e soddisfazione di sé e del proprio corpo. In questo contesta, il ruolo del nostro gruppo, che nutre ogni giorno centinala di migliaia di persone in scuole, aziende e strutture sociosanitarie, deve essere quello di accompagnare le nuove generazioni verso un approccio al valore del cibo che sia sempre corretto, sereno e consapevole"

Pizza e frutta: gli irrinunciabili

Lo studio indaga anche gli alimenti irrinunciabili per i giovani, tra i quali emergono pizza (50%) e pasta (42%), ma anche frutta fresca (42%), carne bianca (39%), riso e cereali (38%). Contestualmente, la ricerca ha va utato il rapporto dei giovani con il mangiare fuori casa, facendo emergere come, nonostante le complessità del contesto odierno date anche dall'inflazione. il 66% di essi cena almeno una volta a settimana fuori casa, in ristoranti italiani, fast food e pub I past fuori casa, infatti, rappresentano un'importante occasione di socialità per la GenZ, per incontrare i propri amici (34%), per provare cibi nuovi e diversi dal so ita (31%) e per trascorre-







re momenti speciali con il proprio partner (26%)

l 4 profili del consumatore Z

Secondo lo studio esistono quattro relazioni prevalenti con il cibo: i PACIFICATI (44%) vivono il cibo con una certa serenità, amano la cucina di casa, usano il cibo per stare con gli altri e si concedono delle digressioni, con un pizzico di spinto ribelle Gli SREGOLATI (25%) nella relazione con il cibo sono in conflitto col proprio corpo, sospinti verso l'alimentazione fast e a ri-

schio anoress a. Per i COMP A-CIUTI (16%) sia che siano longilinei o curvy, la cura del corpo è per metterlo in mostra e da curare con una a mentazione informata e naturalista, Infine, per gli ESIGENTI (15%) mang are è una fatica, sono in parte in conflitto col cibo, se ezionano solo gli alimenti che fanno bene per il corpo o sono monotematic sugli alimenti che mangiano

"Uno degli aspetti più interessanti di questa ricerca emerge proprio dall'analisi delle community, e riguarda le contraddizioni emerse tra ciò che viene dichiarato e quello che

Informazione e networking: la nostra forza è il target mirato



Ristorando retail Artu

1'Orafo

DELL'INDUSTRIA

DELLA GOMMA



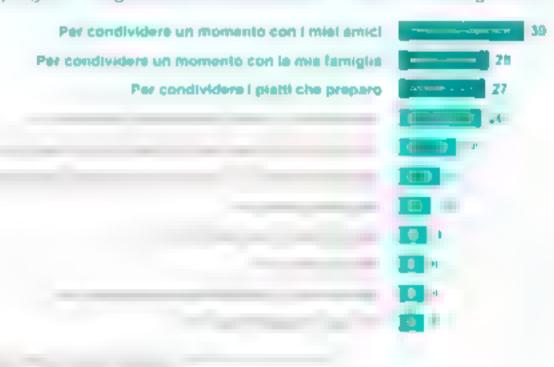
invece appare essere il reale rapporto con il cibo, il corpo e l'alimentazione da parte degli appartenenti alla GenZ. Se da una parte gli intervistati si dichiarano piuttosto soddisfatti della propria persona e del proprio peso, la maggioranza, il 56%, mostra comunque una relazione in tensione con il cibo (anche se con diverse gradazioni) mentre il 44% è pacificato, cioè ha un rapporto disteso con il cibo. Purtroppo, un quarto degli intervistati appartiene al campo degli sregolati, persone che hanno una relazione conflittuale e complessa con il cibo. Emerge quindi una fotografia dicotomica di questa generazione, che ad un rapporto titubante con il cibo e all'incertezza tra realtà e modelli sterectipati, abbina una grande consapevolezza sui temi della sostenibilità e dell'importanza fondamentale del cibo come leva per la socialità e le relazioni con gli altri", ha sottolineato Enzo Risso, direttore scientifico Ipsos.

Per concludere, in un ipotetico profilo sintetico del rapporto tra giovani e cibo, emergono secondo l'indag ne alcune tipologie: si va dai titubanti agli usuali, dai rattristati ai bramosi, dagli aglii ai tessitori fino agli impegnati.

LA DIETA IDEALE DEI RAGAZZI ITALIANI RRINUNCIABILISPIATE J IRRINUNCIABLE BEVAND 474 Acqua naturale 38 SHOW THE TA 38% Sostituti Cast Street Alimenti a Fane Iresce Latticin RISO e careau ARC RESIDENT Derprothic rogeinii

I DRIVER DI CONDIVISIONE ONLINE DI QUELLO CHE SI MANGIA

Cosa spinge a fotografare e condividere sul social o con gli aitri le foto del cibo

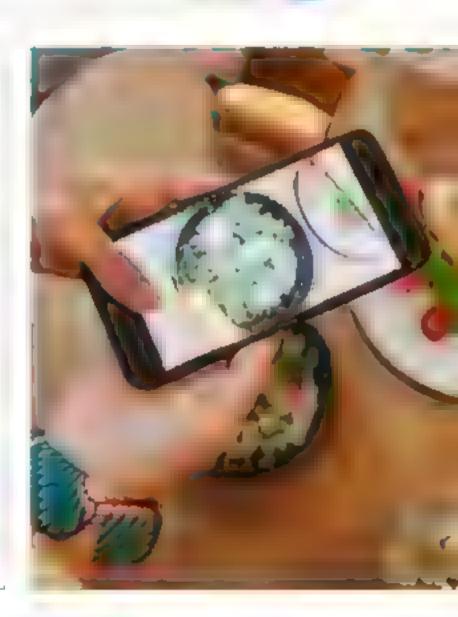




COMMUNITY GIOVANI E CIBO

I QUATTRO CAMPI DELLA RELAZIONE CON IL CIBO







Insieme per un futuro migliore

La collettiva si è data appuntamento al CIRFOOD District per un confronto sul valore della ristorazione per il Sistema Paese



CHIARA NASI, Presidente CIRFOOD

di A. A.

il catering per le collettività ha un ruolo cruciale per l'evoluzione de we fare pubblico, la sa ute pubblica e la crescita economica dei Sistema Paese. Produce ogni anno 1 miliardo di pasti e dà lavoro a 100.000 persone

È con questa premessa che un paio di settimane ha preso vita il primo summiti della ristorazione coliettiva voluto da CIRFOOD per invitare al confronto su norme, formazione e innovazione le istituzioni, esponenti ed esperti del settore

L'incontro ha assunto una certa rilevanza anche perché si è inserito in un momento storico di grande incertezza sotto il profilo economico e geopolitico che, come sappiamo, si ripercuote negativamente sui servizi di catering per le col ettività sotto forma di rincan sui costi di energia e materie prime che impattano negativamente sulla sostenibilità economica del servizio

Quali gli strumenti per fronteggiare questa situazione? Come garantire la qualità, l'innovazione e la produttività definiti nei contratti stipulati con le stazioni appaltanti pubbliche.?

"La nstorazione collettiva ha un valore strategico per il Paese, in particolare in termini nutrizionali e di educazione alimentare, oltre a offrire grandi opportunità occupazionali e di crescita professionale. Tuttavia, oggi, senza uno sforzo congiunto, che deve coinvolgere anche associazioni, sindacati e istituzioni, rischia di non poter valorizzare la professionalità e le competenze necessarie per un servizio così delicato. Gare d'appalto con basi d'asta non congrue e nchieste di menu sempre più



complessi, non fanno altro che mettere a dura prova la resistenza delle imprese del settore che, voglio ricordarlo, erogano un servizio pubblico essenziale", ha dichi arato **Chiara Nasi**, Presidente CIRFOOD, in apertura dei lavori presso il CIRFOOD DISTRICT



ALESSANDRO BOTTO, Professore Facoltà di Giurisprudenza LUISS



ANDREA LAGUARDIA, Direttore Legacoop Produzione e Servizi



CORRADO GIANNONE, Tecnologo alimentare colaboratore rivista Ristorando



EUGENIO DALLI CARDILLO, Avvocato

A proposito di appalti

Sul tema del codice degli appalti e sull'esigenza di introdurre un correttivo che sancisca un chiaro principio di riequilibrio contrattuale per i servizi di ristorazione collettiva, quando necessano, si è espresso l'Avvocato Eugenio Dalli Cardillo, che ha poi condiviso una panoramica su le principali criticità che influenzano l'operatività del comparto fra tutte, la necessità per la ristorazione co lettiva di essere ritenuta al pari dei servizi alla persona, modificando il Codice Appatti affinché, data la sua specificità, abbia al suo interno una sezione distinta e dedicata

Nel suo intervento, Giuseppe Busia, Presidente ANAC, ha rimarcato la necessità di lavorare a favore d un reconoscimento de la specificità del settore e quindi dell'indice per la Ristorazione Collettiva, al fine di consentire coerenza con i capisaldi del 'az one normativa, ovvero qualità ed equilibrio contrattuale. "Sono questi i pilastri da tenere come riferimento per un'azione di revisione che si rende necessaria: il legislatore ha fatto uno sforzo importante con il nuovo Codice degli Appalti ma non fino al punto di riconoscere la specificità dei singoli settori" ha affermato Busia

L'importanza della formazione

A inquadrare la ristorazione collettiva sotto il profilo de formidabile asset rappresentato dalle risorse umane, ci hanno pensato **Luca Sartelli**, Human Resources & Organization Executive Director CIR-FOOD.

Di fronte ai cambiamenti sociali e del e abitudini di vita accelerati dail'espenenza della pandemia, la Ristorazione Collettiva è impegnata a favore della crescita professionale delle persone occupate e ad attrarre giovani lavoraton con le giuste competenze. Sul tema, Vincenzo Colla - Assessore allo sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione e relazioni internazionali della Regione Emilia-Romagna - ha invitato gli attori del settore a valonzzare il proprio contributo per l'innovazione sociale. "Se parlo di scuola, parlo di demografia e natalità. Dobbiamo quindi superare lo sguardo sull'oggi e adottare una visione sulla comunità per comprendere che i bisogni della nutrizione sono bisogni per una società del futuro. Occorre per questo un sistema integrato tra pubblico e privato che assicuri l'arricchimento del sistema di welfare di cui abbiamo bisogno per il nostro futuro. La Regione Emilia-Romagna stanzia 85 milioni di euro per la formazione nella ristorazione collettiva. È la strada giusta. Percornamola a fondo, anche per favonre una selezione degli operatori del settore attraverso il principio del merito. Il nostro welfare deve essere nelle mani di operatori qualificati che hanno una stona".

I PROTAGONISTI DEL PRIMO SUMMIT DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Nel corso della giornata, il Summit ha inoltre accolto interventi di numerosi esperti ed esponenti delle istituzioni. Chiara Nasi Presidente CIRFOOD, Giuseppe Busia - Presidente ANAC, Eugenio Dalli Cardillo Avvocato, Vincenzo Colla - Assessore allo sviluppo economico e green economy, avoro, formazione e relazioni internazionan de a Regione Emilia Romagna, Maurizio Lupi, Deputato, Presidente dell'intergruppo par amentare per la sussidiarieta, Corrado Giannone - Tecnologo alimentare esperto in ristorazione collettiva, Andrea Laguardia - Direttore Legacopp Produzione e Servizi, Alessandro Botto - Professore Facoltà di Giurisprudenza LuiSS di Dir tto e Regolazione dei Contratti Pubblici, Monja Caiolo - Segreteria nazionale Filcams CGIL, Guendalina Graffigna · Professore Ordinario di Psicologia dei consumi e della salute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza - Portavoce del Comitato Scientifico del CIRFOOD DISTRICT, Enzo Risso Direttore scientifico IPSOS, Paolo Crepet - Psichiatra, socioiogo e autore, Marco Campagna Innovation & Strategy Director CIRFOOD, Daniele Del Rio - Presidente Fondazione ONFO-ODS, Docente Università degli studi di Parma, Deborah Piovan - Agricoltrice, divulgatrice, scrittrice, Luca Sartelli, Human Resources & Organization Executive Director CIRFOOD

Anche Maurizio Lupi, deputato, presidente dell'intergruppo parlamentare per la sussidiarietà, è intervenuto sul terna della formazione richiamando il lavoro svolto in sede parlamentare

"Il Covid ha cambiato le prospettive di tutti e ha cambiato il mondo del lavoro. Credo che oggi sia necessario consentire alle imprese di valorizzare la risorsa rappresentata dalle proprie persone. La contrattazione collettiva, per un modello sussidiario, e l'intervento dello Stato per una riforma a favore della formazione sono due direzioni di intervento necessarie", ha affermato, "Serve una nuova legge che faccia passare come principio il riconoscimento di pari dignità tra gli investimenti in capitale umano e gli investimenti in macchinari. Il settore della ristorazione collettiva è un ambito evidente di questa necessità", ha concluso.



LUCA SARTELLI, Human Resources & Organization Executive Director CIRFOOD



MAURIZIO LUPI, Deputato, Presidente dell'intergruppo parlamentare per la sussidiarietà



MONJA CAIOLO, Segreteria nazionale Filcams CGIL



VINCENZO COLLA, Assessore allo sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione e relazioni internazionali della Regione Emilia-Romagna



Ristorando

Da 28 anni, Ristorando è la rivista di riferimento della ristorazione moderna organizzata e un formidabile strumento organizzata e un formidabile strumento di aggiornamento per gli operatori del di aggiornamento per gli operatori del settore oltre che un punto di incontro strategico tra domanda e offerta di servizi di ristorazione

ABBONATI SUBITO

	Società
Desidero abbonarmi per un anno (10 numeri) al prezzo di € 60,00	Nome Cognome
Allego assegno bancario intestato a EDIFIS Srl - Viale Coni Zugna, 71 - 20144 Milano	Funzione Indirizzo
Verso l'importo direttamente sul c/c postale n. 36640209 intestato a EDIFIS Srl - Viale Coni Zugna, 71 - 20144 Milano (Allego Bollettino)	N. CivicoCapProv
Carta di Credito:	PrefissoTelefono
Visa Mastercard Eurocard CartaSi	PartitalVA
n°	E-mail:
Data / Timbro e Firma	ALD at a damping the language and the state of the state of
Per una risposta immediata anticipare via email ad abbonamenti@edifis.it	N.B. • La ricevuta del pagamento è valida ai fini fiscali. • Per richiedere comunque fattura (tarrato voce meressata con X)





Al servizio del cliente

Gemos si aggiudica due nuove commesse nella ristorazione scolastica e sociosanitaria in Romagna e Umbria, a riprova di un servizio che metta al centro utenti e qualità

È Gemos ad aggiudicarsi gli appalti del Comune di Todi e de ASP del distretto Cesena Valle Savio, ampliando la propria presenza in importanti realtà dei territori romagnoli e umbri Con la gestione per i prossimi 4 anni de la refezione scolastica di competenza del Comune di Tod , avviata con l'inizio delle scuole nel settembre scorso e l'erogazione, a partire dal 1º novembre, del servizio di ristorazione per l'Azienda dei Servizi alla Persona (ASP) di Cesena, Gemos vede la propria produzione di pasti impegnata a soddisfare le esigenze sia d Scuole d'Infanz a e Primane che di strutture assistenziali, come la Casa Protetta e Centro Diurno "Nuovo Rovere la", storico quanto progressista centro situato ne cuore di Cesena

Le commesse

In sede di aggiudicazione delle commesse, il cui valore è pari a 1,7 milioni di euro per Todi nell'arco di 4 anni (che saliranno a 2,6 in caso di rinnovo biennale) e a 722 mila euro per l'appalto biennale relativo all'ASP, particolarmente premianti per l'azienda faentina sono stati gli interventi di riqualificazione strutturale e produttiva previsti per le mense servite, così come la particolare attenzione dedicata alia fase di approvvigionamento delle derrate

Tra le migliorie proposte appaiono nuovi arredi e attrezzature per garantire qualità e sicurezza durante lo stoccaggio delle derrate fresche e l'ottimizzazione dei centri cottura, minimizzando l'utilizzo di alimenti surgelati e, di contro, valorizzando prodotti a km zero e tipici del territorio locale a marchio certificato

I menu sono stati poi oggetto di rinnovamento per Gemos, con una proposta dietetica più "cliente-centrica", mirata ad esaudire le specifiche necessità di ogni tipo di commensale



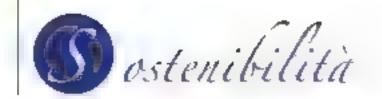


Persone e qualità al centro

A potenziamento delle offerte, l'azienda di ristorazione di Faenza fondata nel 1975 come cooperativa di produzione lavoro a mutualita prevalente, di cui il socio rappresenta il valore primano e principale, sta sviluppando nuovi progetti che, mediante il supporto proattivo di innovative tecnologie digitali, si pongono l'obiettivo di aumentare sensibilmente risonanza ed efficacia delle iniziative di educazione alimentare portate avanti e della lotta al food waste. Anche sul versante del mantenimento portafoglio dienti, il 2023 si sta rivelando un anno florido per Gemos, che finora nconferma la totalità delle nassegnazioni. Tutto dò grazie al contributo di circa 1.650 dipendenti dislocati tra la sede centrale di Faenza e le varie strutture del territorio.

Gemos, che adensce a Confcooperative Ravenna-Rimini e im-

piega, pone grande attenzione alla qualità degli ingredienti e de menu, testimoniata anche dalle numerose certificazioni assegnate. I servizi offerti da Gemos sono una sintesi dei valori de l'azienda stessa: buona tavola, sapori genuini e bi anciati, sicurezza degli ingredienti e control o costante neli acquisto di prodotti di qualità Il lavoro quotidiano in Gernos si basa su alcum punti fondamenta i, che indudono la corretta applicazione di tutte le norme igienico-sanitarie, l'assunzione di persona e qualificato e adeguatamente formato e la scelta di menu equil brat. nei contenuti dietetici-caiorici, In ogni processo si predi igono forme di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione che tutelano la qualità degli almenti, privilegiando le tradizioni della ristorazione italiana e a tempo stesso le nuove tendenze deil'a imentazione





L'impatto della ristorazione

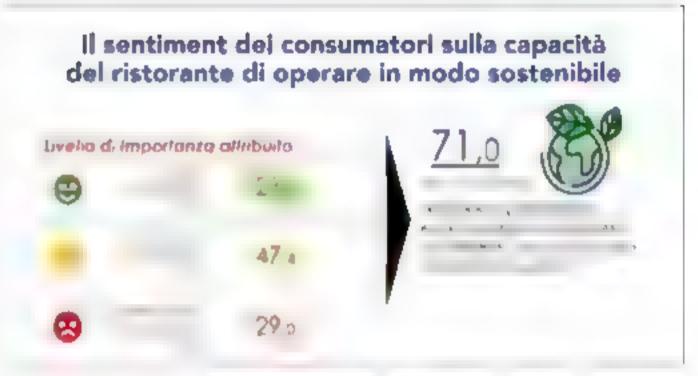
Il tema della sostenibilità ambientale (e sociale) piace a tutti, ma quando si parla di ristoranti sono ancora poche le informazioni attendibili da dare in "pasto" ai consumatori

di G. lacono

I consumatori sono sempre piu interessati dall'argomento sostenibi ità Questa nuova sensibilità viene indrizzata e declinata in ogni comportamento quotidiano anche quando consumano i pasti fuori casa: infatti il 71% rit ene che sia molto o abbastanza importante che "ristoranti operino in modo sostenible dal punto di vista soc ale e ambienta e".

Un numero crescente di consu-

più attento nella scelta di prodotti eco-friendly e green, legge con attenzione le etichette dei prodotti alimentari alla ricerca delle informazioni nutrizionali e ambientali, non solo in riferimento a come conferire gli imballi che li contengono Sempre più l'industria comunica i dati di impatto ambientale, o meglio comunica il minore impatto dovuto per esempio all'imprego di materiali per il matori tende ad essere sempre confezionamento più sosteni-

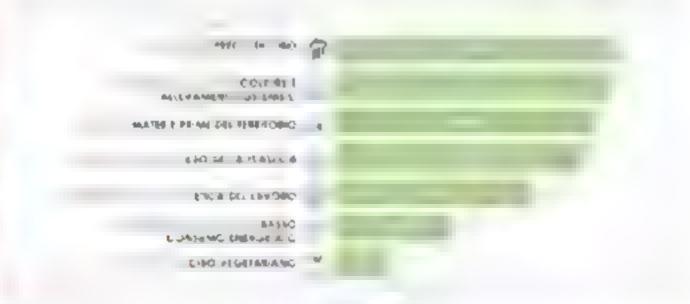


bili o al ricorso a fonti di energia rinnovabile

Il dato che se ne ricava è che c'è una grande sete di informazione al riguardo, soprattutto quando non è facile il reperimento, come quando si mangia fuoricasa in un pubblico esercizio, come in una collettività chiusa

Al consumatore è chiaro il con-

cetto di sostenibilità ambientare tanto che in una ricerca di Fipe è stato in grado di definire correttamente cosa intenda per "ristorante sostenible", mettendo in cima al a I sta de comportamenti del ristoratore il contenimento dello spreco alimentare, tema diffusamente e ampiamente trattato con l'intento appunto di stimo are



Fonte: Ristorazione Rapporto annuale 2023 - FIPE

i consumatori ad operare loro stessi scelte e comportamenti consapevoli.

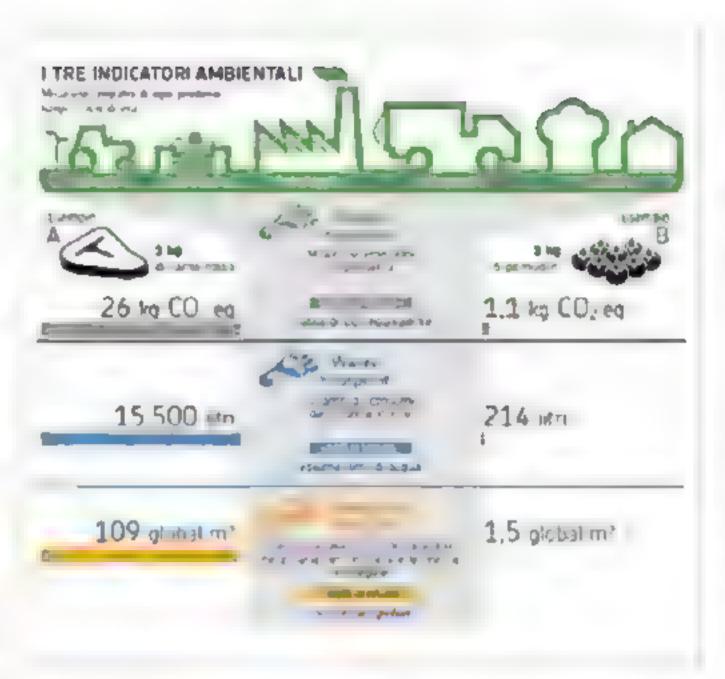
Alcune di queste pratiche virtuose sono facilmente accessibili al consumatore, come la fornitura di "doggy bag", la l'mitazione neil'uso de la plastica, implegare metodi di contenimento eriergetico come l'uso di lampadine tedio di rilevatori di presenza ad esempio nei bagni ad uso dei pubblico, servire solo cibo vegetariano, del territorio a chilometro zero, biologico, a filiera corta e tante a tre ancora

Ma quale e quanto sia l'impatto sull'ambiente de le attività di ristorazione ad oggi non è dato sapere, se non nelle rare gestioni pubbliche dove l'ente appaltante ne richiede la valorizzazione, in particolar modo in riferimento alle migliorie ambientali proposte dalle imprese di ristorazione nei progetti di gara.

Quanto impatta su l'ambiente ogni azione quotidiana di ciascuno di noi non è facilmente determinabile. Se lo fosse ci a uterebbe a renderdi conto di come clascuno possa incidere pos tivamente su l'ambiente con piccoli e sempici gesti quotidiani. Di contro, conoscere come e quanto si impatta sull'ambiente con la propria attività di ristorazione aiuta a individuare i modi e le misure per contenere e ridurre gli impatti. Se poi lo si comunica al consumatore in modo chiaro. corretto e trasparente, si contribuisce ad arricchire le sue conoscenze e lo si aiuta a prendere di conseguenza decisioni più sostenibi I.

Misurare la prestazione ambientale

Un primo input passa dal riconoscimento del e attività e dei suoi effetti, per poi quantificarne la portata. Diversi sono i modi per va utare e misurare la prestazione ambientale della propria attività med'ante in-



dicatori in grado di rappresentare efficacemente l'impatto di ogni fase del processo ristorativo sui profili ambientali di maggiore interesse. Alcuni fra i più diffusi indicatori utilizzati nelle analisi di impatto sono i sequenti:

L'impronta di carbonio o Carbon footprint esprime in CO2 (anidride carbonica) equivalente la quantità totale di emissioni dei cosiddetti gas serra direttamente o indirettamente associate ad un prodotto, un'organizzazione o a un servizio, determinando un aumento della temperatura media dell'atmosfera. L'effetto

serra naturale viene dunque alterato dalle attività antropiche dando origine al cambiamento climatico conseguente al riscaldamento globale

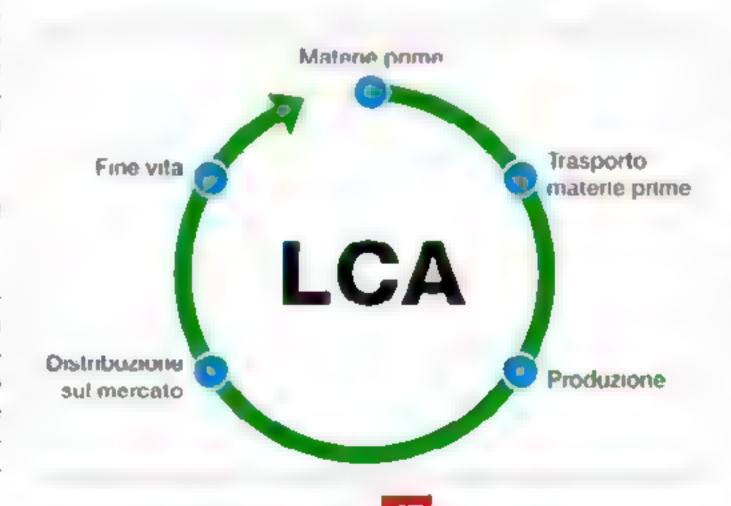
l Kg di CO2 equivalenti è una misura per descrivere la quantità di riscaldamento globale che un dato tipo e quantità di gas serra può causare. Le misure di mitigazione possono essere integrate da misure di compensazione per neutralizzare le emissioni (neutralità del carbonio), come piantare degli alberi e prendersi cura di un giardino incolto urbano o acquistare crediti di carbonio, sostenendo progetti interna-

zionali di tutela ambientale e climatica, certificati secondo standard internazionali orientati al carbon offset: tale ultima operazione si sostanzia nell'acquisizione ed annullamento dei crediti di carbonio generati da tali progetti, per compensare volontariamente le emissioni serra aziendali che non è stato possibile ridurre a monte. Attualmente il prezzo di un credito di carbonio, che compensa 1 tonnellata di CO2 emessa, nel mercato volontario certificato si aggira intorno ai 20 euro.

L'impronta idrica o Water footprint, è un indicatore de consumo di acqua naturale, che comprende sia il consumo diretto che quello indiretto di acqua da parte di un utente o di un produttore. E definita come il volume tota e di acqua dolce utilizzata per produrre beni e servizi, m surata in vo ume di acqua consumata (evaporata) e/o inquinata per unita di tempo. Secondo il WWF, l'impronta idrica dell'Italia e pari a circa 132 miliardi di m3 di acqua/anno (o tre 6 000 l tr pro capite al giorno).

L'impronta ecologica o Ecological Footprint indica quant ettari di bosco, terreni da pascolo, terreni coltivabili e mar siano necessari per rinnovare le risorse utilizzate e per assorbire i rifiuti generati. Consente pertanto di confrontare gli effetti del nostro consumo con le risorse disponibili sulla terra. A differenza de l'impronta di COI, l'impronta ecologica considera anche altri agenti ambientali

L'approccio metodologico comune a tutti questi indicator è quello della valutazione del ciclo di vita (LCA), Life Cycle Assessment di un prodotto o di un servizio. LCA è un metodo oggettivo di valutazione e quantificazione degli impatt ambientali associati ai prodotto o al servizio, lungo l'intero ciclo di vita, dall'acquisizione delle materie prime al fine vita





(smaltimento), cioè "dalla culla alla tomba". La metodologia LCA è normata dalle ISO 14040 2006 e 14044 2006 Oltre agli indicatori preceden-

altri indicatori di impatto possono essere determinati grazie alla analisi LCA: quelli più rilevanti sono i seguenti

temente descritti, numerosi

Categoria di impatto	Unità di misura
Cambiamenti climatici	kg CO ₂ eq
Riduzione dello strato di ozono	kg CFC-11 eq
Radiazioni ionizzante - effetti sull'uomo	kSq U235 eq
Formazione di ozono fotochimico	kg NMVOC eq
Particolato/smog sostanza morganiche	Incidenza di malatt
Tox umana - effetti non cancerogeni	CTUh
Tox umana - effetti cancerogeni	CTUh
Acidificazione	molc 14° eq
Eutrofizzazione - acquatica	fig Peq
Eutrofizzazione — marina	kg N eq
Eutrofizzazione - terrestre	moic N eq
Ecotox – acqua dolce	CTUE
Trasformazione del terreno	kg C deficit
Impovenmento risorse – acqua	m ₁ eq di acqua
Impoverimento risorse – combustibili fossili	MJ
Impoverimento risorse minerali, metalli	kg Sb eq

La scelta della categoria da valutare dipende dalla tipologia dell'impatto ambientale che si vuole misurare. La categoria più comunemente utilizzata è quella riferibile ai cambiamenti climatici. L'aspetto più interessante da sapere è che un prodotto, ad esempio, non è più impattante di un altro se si considerano tutte le categorie di impatto. Ad esempio un contenitore per alimenti in po-I-propilene (plastica) monouso confrontato con un contenitore in acciaio delle stesse dimensioni, impatta di più rispetto alla categoria Cambiamenti climatici, ma impatta di meno rispetto alla categoria Riduzione dello strato di ozono

L'applicazione del metodo LCA richiede l'acquisizione di una notevole quantità di dati relativi a ciascuna fase del ciclo di vita (produzione, uso, fine vita) in termini di consumo di risorse e di impatti ambientali. L'accuratezza della LCA prodotta dipenderà da quanto i dati utilizzati sono aderenti alla realtà in esame

Recentemente la Commissione Europea ha elaborato una proposta finalizzata a ricondurre i diversi indicatori di impatto calco abili con l'approccio LCA a un indicatore di sintesi, l'"impronta ambientale di prodotto" (PEF, Product Environmental Footprint) o di organizzazione (OEF, Organization Environmental Footprint), un approccio generale, alla misura e alla comunicazione del 'impatto di un prodotto (o di una organizzazione) sul 'ambiente, sempre re ativo al suo ciclo d vita: l'al egato "I" della Raccomandazione (UE) 2021/2279 dettaglia come devono essere misurate e comunicate le prestazioni ambientali del ciclo di vita dei prodotti. Già da una prima e ve oce lettura della Raccomandazione e del suo aliegati, ben 377 pagine complessive, si comprende subito che l'argomento non è di faci e approccio se non si è professionisti del settore con lunga e consolidata esper enza.

L'intento è quei o di normare un ambito molto complesso sul quale università e molticentri di ricerca nazionali e internazionali si confrontano in modo molto dinamico e continuativo al fine di addivenire all'individuazione di metodologie comuni di misurazione delle prestazioni ambientali, come alla creazione di banche dati nazionali validate, da cu attingere per uno studio PEF, ad oggi inesistente.

L'ISPRA, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambienta e, ente pubblico di ricerca italiano, sottoposto alia vigi anza dei Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, ha avviato ne 2008 le attività per realizzare una nuova banca dati LCA 'taliana, pubblica, gratuita e disponibile on line, da realizzars secondo gli standard già adottati dalla piattaforma europea per LCA (ELCD)

Anche ENEA pubb ica sui suo sito la Banca Dati Italiana LCA (BDI-LCA), attualmente implementata e gestita grazie al progetto ARCADIA, contenente i Dati di inventario del ciclo di



vita (Life Cycle Inventory - LCI) di prodotti e processi di diversi settori, tra i quali l'agroalimentare e la ristorazione Il progetto ARCADIA è di recente istituzione: nasce infatti nel 2019 proprio per aiutare le pubbliche amministrazioni nella preparazione dei bandi di acquisto green e nella valutazione de le offerte.

Sono a pagamento altre banche dati specifiche per il settore agroa/imentare, come Agri-footprint, Econvent v3, GABI, come i software che li ut I zzano quali SimaPro e GaBı, per realizzare studi di LCA, Carbon & Water Footprint, EPD (Environmental Product Dec aration - Dichiarazione Ambientale di Prodotto), PEF (Product Environmental Footprint) e studi di eco-progettazione

Ne l'attesa quindi di una Banca dati naziona e validata, un primo tentativo potrebbe essere quello di armonizzare i

dati delle diverse banche dati esistenti.

Non è inusuale infatti rilevare risultati diversi a parità di condizioni. Quante volte sarà capitato ai commissari di gara di appalti pubblici di ristorazione di rilevare nelle offerte tecniche dei concorrenti valori di impatto ambientale diversi a fronte di soluzioni migliorative proposte identiche? Quante volte i commissari si saranno soffermati a valutare la coerenza, correttezza, appropriatezza e veridicità del dato esposto? Quanti operatori ne indicano la fonte?

Nelle gare pubbliche di ristorazione collettiva spesso tra i criteri di valutazione della offerta tecnica di gara vengono assegnati punti premiali a chi offre migliorie di tipo ambientale rispetto ai requisiti minimi richiesti dal capitolato d'oneri, che vengono presi in considerazione solo se vengono esposti i reali benefici per

l'ambiente, ovvero i dati che ne esprimono il minore impatto.

Un ulteriore passo potrebbe essere quindi quello di richiedere alle imprese concorrenti di esplicitare la fonte ad esempio citando studi scientifici autorevoli o la banca dati utilizzata, pena la non valutazione della soluzione proposta

Un esempio per tutti è il calcolo della Carbon footprint dei menu scolastici dei grandi

poi a società spec a izzate che possono non utilizzare lo stesso software e la stessa banca dati e il risultato è che per lo stesso menu erogato neila intera città gli impatti risultano essere differenti, anche se non in modo significativo

L'atto di comunicare, correttamente, è un atto d' rispetto, trasparenza, di accrescimento culturale del consumatore, di cui anche l'operatore econoche in termini di affidabilità distinguente, identitario, d posizionamento sul mercato Se ne deduce che la qua ità de

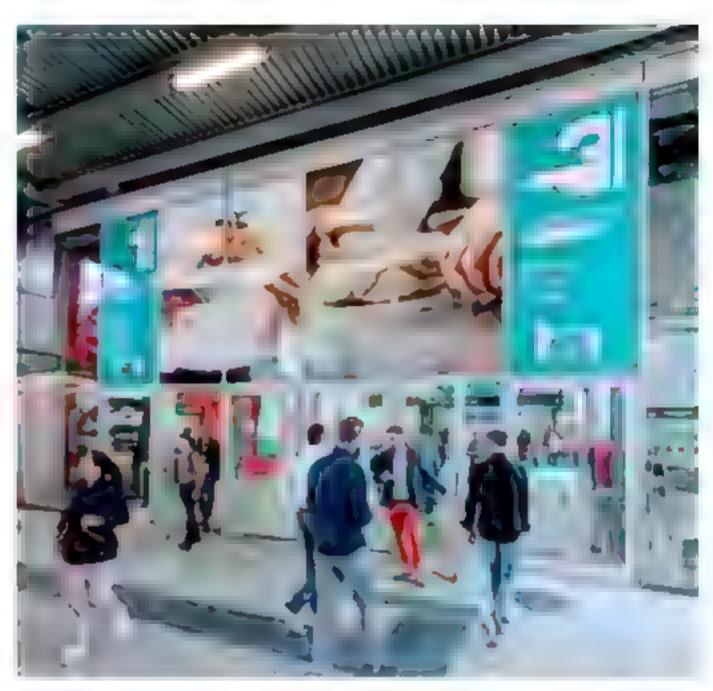






Un altro passo avanti

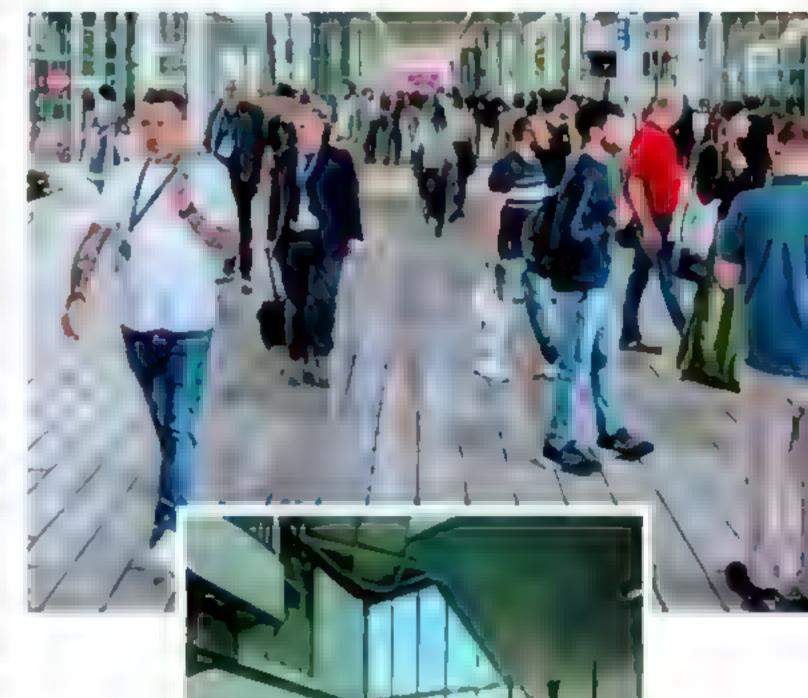
L'appuntamento milanese si conferma un momento imprescindibile di confronto per i professionisti dell'ospitalità di tutto il mondo e restituisce il giusto dinamismo a un settore in costante crescita



Oftre 180mi a visitatori, di cui il 42% operatori internazionali: questi i numeri del successo di **HostMilano 2023** La 43° edizione della fiera internazionale del mondo dell'equipment alla fiera di Rho-Pero si è conclusa con risultati all'artezza delle aspettative, consolidando la posizione dell'evento come punto di riferimento a livello globale per l'innovazione nell'ospitalità professionale, nel fuoricasa e nel food retail. Degli ditre 180mila visitatori professionali, significativa è stata la presenza di operatori internazionali provenienti da 166 Paesi, che ha superato il 42% del totale. Oltre a nazioni europee come Germania, Francia, Spagna, Svizzera e Regno Unito, si sono registrate numerose delegazioni dall'America del Nordie del Sud (1 su 10), dai Paesi del Golfo e dall'Asia (circa 1 su 5).

Ottre ai numeri, da segnalare anche la qualità degli incontri di business, grazie all'alta qualificazione sia degli oftre 700 hosted buyer, che sono giunti a Mi ano anche grazie alla collaborazione con ITA-ICE Agenzia, sia dei visitatori spontanei, spesso rappresentati da decisori aziendali con un alto potenziale di spesa. Di questi, alcuni hanno percorso molte migliaia di chilometri per arrivare a Milano, provenienti persino da le Isole Fiji, Swaziland (eSwatini) e Tanzania. La ragione è semplice: HostMilano è l'evento in cui i principali attori globali presentano in anteprima le loro nuove tecnologie, tanto che, come affermano i buyer stranieri, si possono trovare innovazioni ancora non dispon bili nei rispettivi mercati, persino per le aziende già presenti nel Paese Le novità sono state ambientate in contesti spesso di design, che illustrano come i prodotti rispondano alle esigenze degli utenti. Secondo una ricerca presentata in fiera da TradeLab, il 51% degli italiani è pronto a tornare a spendere fuori casa (seconda priorità dopo i viaggi) e ben il 66% attribuisce maggiore importanza a un'esperienza. che susciti attese, aspettative e curiosità, pur rimanendo rassicurante, rispetto al solo cibo e bevande

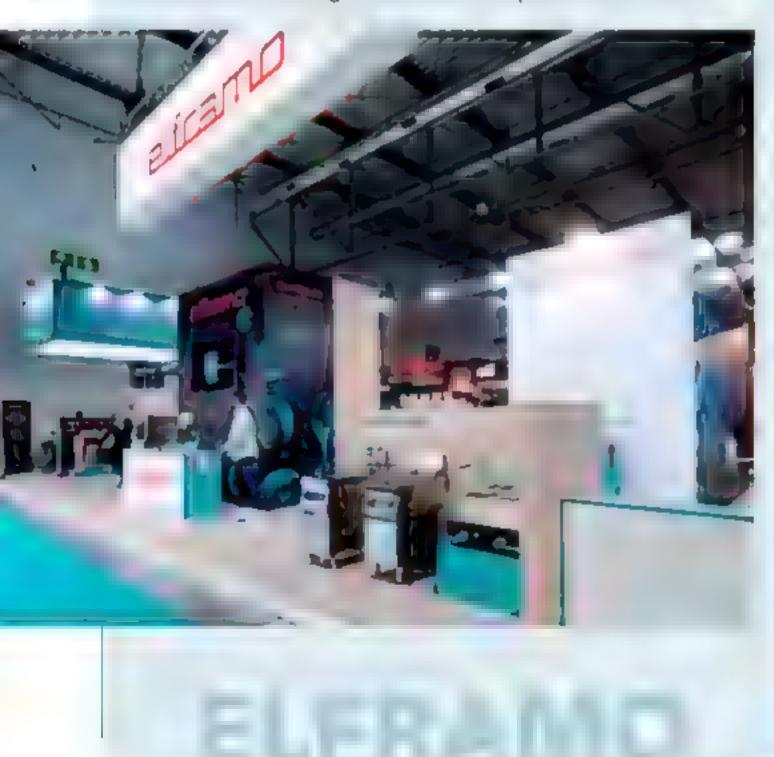
Salutiamo il 43° Host e nel darvi appuntamento per l'edizione del 2025, vi segnaliamo le az ende che hanno partecipato allo Speciale che Ristorando dedica al a fiera dell'ospitalità, qui rappresentate con i propri stand, prodotti e servizi

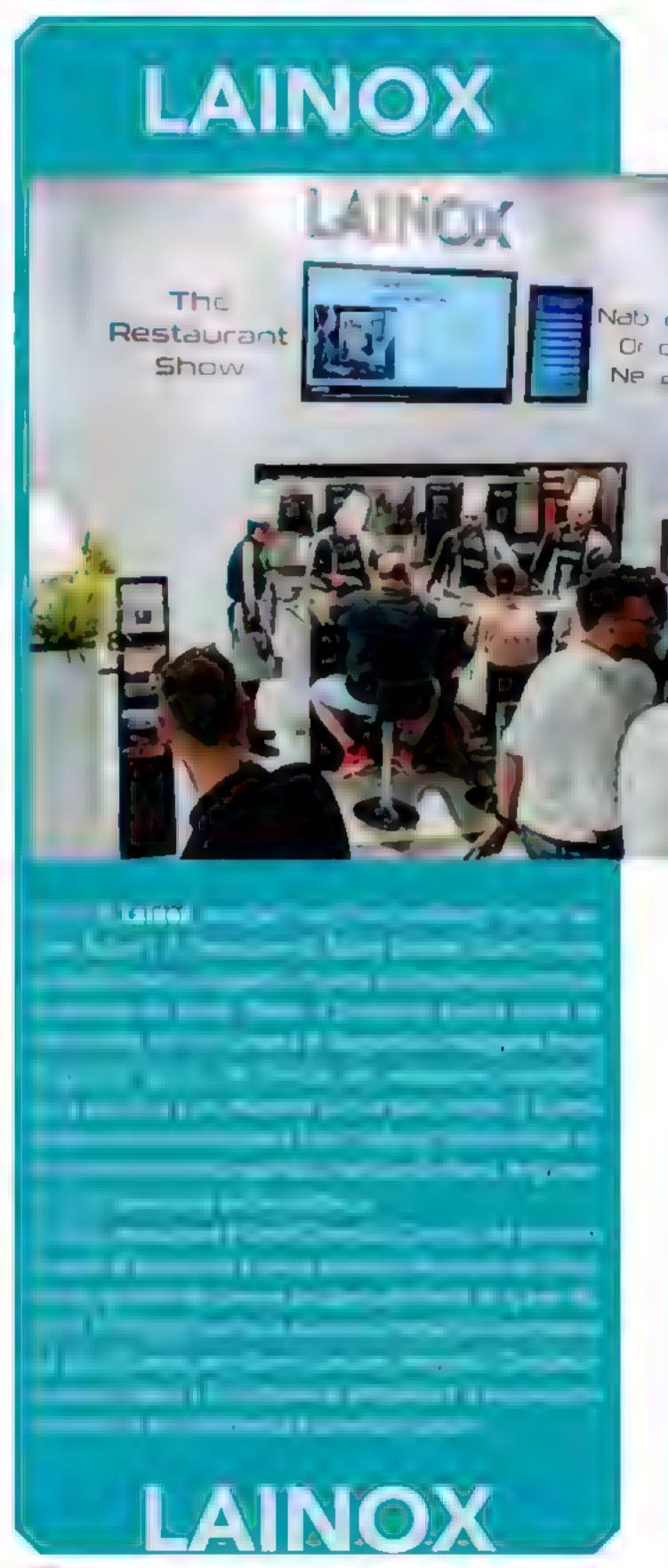


Elframo Spa è un'azienda di Bergamo leader nella produzio ne di lavastoviglie e friggitrici professionali, e il suo segreto di successo è la forza della squadra. La squadra Elframo è il fulcro di ogni attività, lavorando con passione per soddisfare le esigenze del cliente L'azienda ha recentemente attraversato un cambio generazionale con l'integrazione di Andrea e Alberto Mora, mentre Alessandra Ballestrero rimane nel ruolo di Managing Director

Elframo è in continua evoluzione, investendo in nuovi mercati, comunicazione, marketing, attrezzature produttive, assistenza tecnica e ricerca e sviluppo. La nuova gamma HERA, presentata in anteprima a HOST, riflette la tradizione di qualità e solidità del marchio, progettata per durare nel tempo e ottimizzare tempi e costi di gestione per i ristoratori.

La gamma DGT, con un restyling estetico e funzionale, offre lavastoviglie dal design moderno e pulito, garantendo qualità e prestazioni di lavaggio con maggiore efficienza e semplicità d'uso La linea NEXA di Elframo si distingue per tecnologia, innovazione e sostenibilità, offrendo prestazioni elevate con un sistema brevettato di riscaldamento dell'acqua per un notevole risparmio energetico. La manutenzione è rapida e semplice, contribuendo a una maggiore durata della lavastoviglie e riducendo l'impatto ambientale





LOTUS

Lotus presenta le friggitrici professionali EXTERBURNER-FRYERS, con bruciatori esterni alla vasca, vantaggi principali includono facilità e velocità di pulizia grazie alla vasca completamente libera

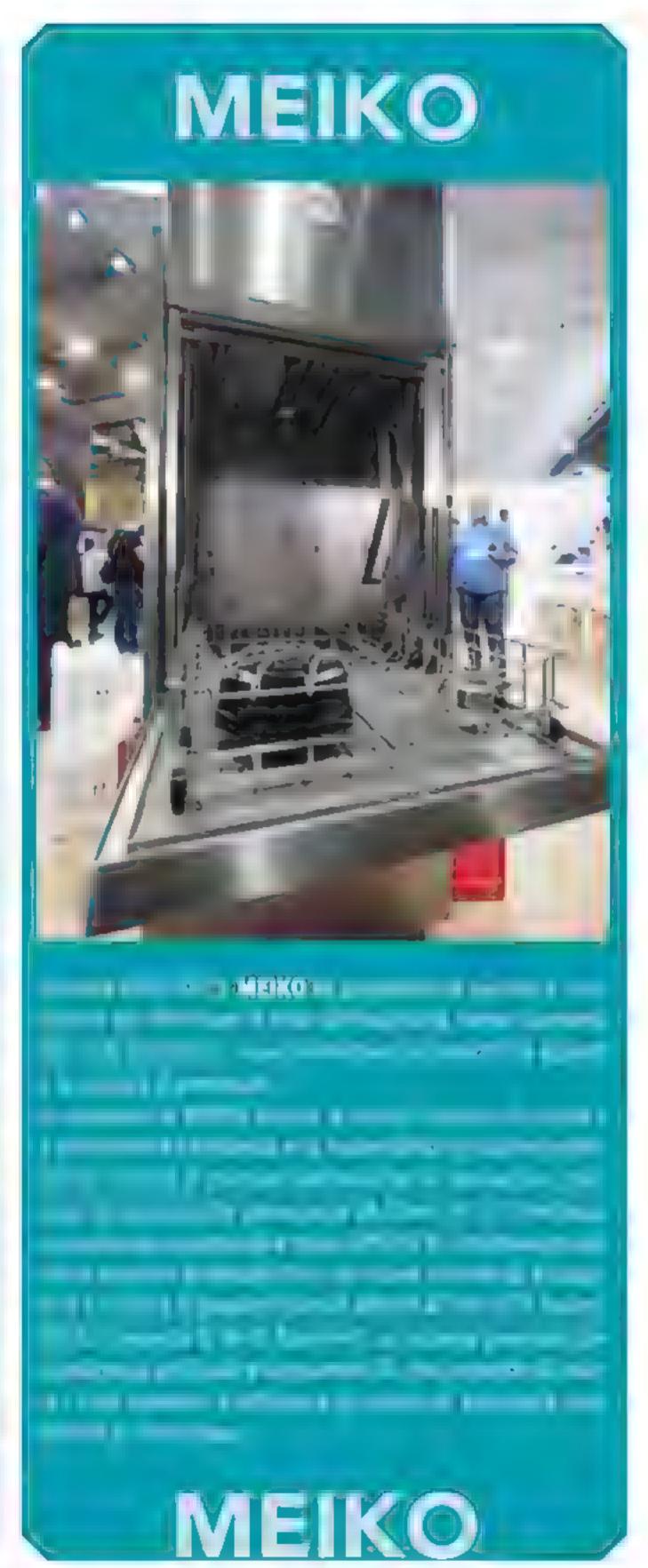
Queste friggitrici mantengono una temperatura più equilibrata dell'olio, migliorando la resa continuativa e la durata dell'olio nel tempo.

I flussi dell'olio si generano rapidamente, riducendo gli sbalzi termici e aumentando la durata della vasca. La nuova serie TouchFry a gas, disponibile nelle linee 70 SUPERLOTUS e 90 IPERLOTUS, offre una soluzione per i paesi del Mediterraneo con alimentazione a gas.

Il sistema TouchFryLOTUSGAS semplifica e controlla le fasi della frittura, consentendo una maggiore efficienza e riduzio ne dei consumi. Inoltre, la linea 90 IPERLOTUS offre l'opzione di controllo touch per personalizzare e ripetere programmi, tempi e metodi di cottura, migliorando l'efficienza in cucina e riducendo gli errori.

IPERLOTUSTOUCH di Lotus è una soluzione per coloro che cercano di digitalizzare la loro attività per un migliore livello qualitativo del lavoro, dell'energia, dei tempi e delle presta zioni in generale





L'Italia Ristorazione

Annuario 2023

I nomi di tutti i dirigenti e i dati di fatturato degli ultimi anni delle aziende che operano nel nostro mercato, suddivise per categorie:

- Ristorazione collettiva
- Ristorazione commerciale e in concessione
 - Buoni pasto
 - Associazioni di categoria
 - Società di consulenza e progettazione
 - Foodservice equipment

acquista la tua copia!

per info: Edifis SrI - Tel. 02 3451230 pubblicita@edifis.it



POLIBOX®

POLIBOX® rivela il suo segreto vincente: una struttura in polipropilene espanso a cellule chiuse. Il marchio POLIBOX® è leader nella produzione e distribuzione di sistemi innovativi per il trasporto controllato di prodotti deperibili nel settore alimentare e della distribuzione, rispettando la norma UNI EN 12571.

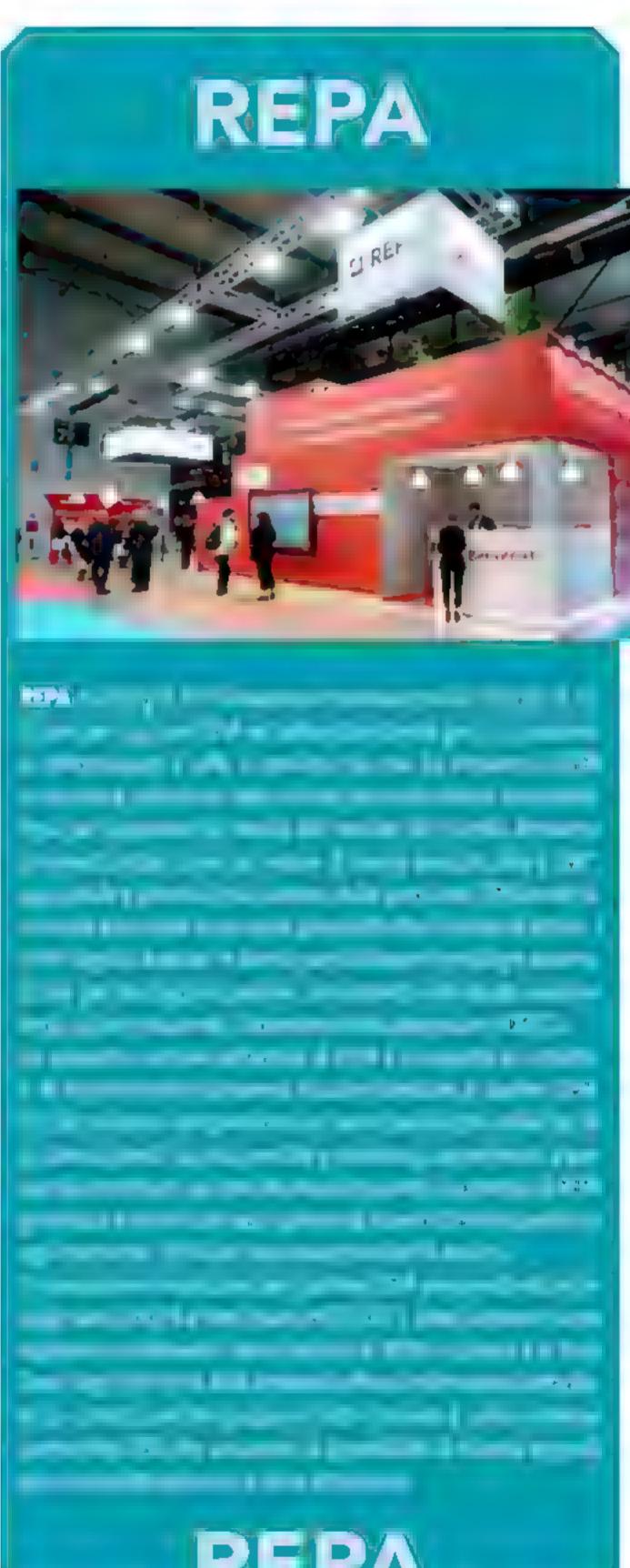
Con SMARTPOLIBOX®, POLIBOX® introduce un sistema di identificazione integrato nella sua linea, consentendo il tracciamen to dettagliato delle spedizioni e delle consegne di pasti e alimenti tramite tecnologia RFID (Radio-frequency identification) e un'app dedicata

SMARTHEATER® by POLIBOX® rappresenta il sistema di controllo della temperatura più avanzato al mondo, sfruttando una tecnologia di accumulo di calore, passivo e attivo, che trasforma i contenitori isotermici POLIBOX® in sofisticati dispositivi per mantenere e rigenerare cibi pronti

SAFELIVERY® by POLIBOX® non solo monitora la posizione du rante la consegna del contenitore, ma rileva anche temperatura e umidità di cibi, alimenti e bevande al suo interno

Mario Sestito, CEO di POLIBOX[®], ha fiducia nel futuro del marchio, che si impegna a soddisfare le esigenze del mercato con soluzioni innovative, affidabili e di alta qualità per il trasporto e la conservazione di prodotti sensibili alla temperatura





ROBIDT COUPE

Per oltre quarant'anni, Robot Coupe si impegna nella progettazione e produzione di soluzioni di preparazione dinamica per maestri pasticcieri, chef, gastronomi, dietisti e cuochi. L'attenzione alla ricerca e sviluppo, la scelta di componenti affidabili e la comprensione delle sfide quotidiane in cucina contraddistinguono da sempre l'azienda. La qualità delle macchine Robot Coupe è testimoniata dalla capacità di su perare la prova del tempo, offrendo prestazioni costanti e risparmio.

La gamma completa comprende 25 Taglia Verdure, 31 Cutters, 20 Blixer, 1 Robot Cook, 13 Abbinati, 23 Mixer, 2 Estrattori di succo, 4 Passatrici, coprendo una vasta gamma di esigenze in cucina

La presenza capillare della rete distributiva dell'azienda garantisce assistenza ovunque, con rivenditori autorizzati pronti a offrire competenza e professionalità. Acquistare un prodotto Robot Coupe significa avere un affidabile assistente in cucina, garantendo risultati perfetti e costanti nel tempo, supportati da una squadra di tecnici, progettisti e cuochi





RECIMONION

Dal 1984 **Tecnoinox** si distingue come una scelta di valore per cucine professionali, catering e ospitalità. La storia di successo dell'azienda si basa sulla progettazione e produzione locale - localizzate a Porcia, in provincia di Pordenone - di cucine modulari, forni combinati e salamandre di alta qualità. La passione per l'innovazione e l'attenzione ai dettagli guidano la creazione di prodotti che soddisfano le aspettative di chef e professionisti del settore, offrendo cucine affidabili e performanti.

La gamma di forni comprende il *Tecnocompact*, un combinato digitale compatto ideale per ottimizzare spazi e flussi di lavoro. *Tec*nocombi offre la migliore combinazione di semplicità d'uso, monitoraggio dei parametri di cottura e affidabilità. Il top di gamma TAP rappresenta invece una soluzione completa e performante con benefici di automazione, replicabilità delle ricette e risparmio energetico.

Nel campo de le cucine modulari, le linee premium come Tec no74, Tecno90 e Mosarco consentono configurazioni altamente personalizzabili e versatili. Il monoblocco Core rappresenta un'architettura monolitica innovativa progettata per facilità d'installazione e manutenzione, completamente personalizzabile

Le salamandre, icone del brand, completano l'offerta di Tecnoinox, offrendo compattezza ed efficienza per ogni cucina professiona le. La storia di successo di Tecnoinox è fondata su un know-how manifatturiero solido e la comprensione delle esigenze specifiche dei clienti, posizionandola come un marchio di fiducia nel settore



ECNOINOX





Tra innovazione digitale e criticità legislative

La spinta verso la cucina del futuro e nuovi traguardi di mercato frena di fronte a una scellerata revisione del Regolamento sui gas fluorurati a effetto serra che mette in dubbio la crescita della nostra industria

di Cesare Lovisatti e Mattia Merlini

Host 2023 ci consente di fare a cune considerazioni sulle tendenze della domanda con uno sguardo ai passato ed uno al prossimo futuro in una fase economica e politica carica di segnali contraddittori. A complicare lo scenario alcuni interventi normativi a livel o europeo che rischiano di mettere in ginocchio parte della produzione chiave del comparto. Ma and amo con ordine

Mondo delle attrezzature

Gli investmenti in innovazione si sono prevalentemente concentrati su tre tipologie di prodotto - forni, abbattitori e brasiere a pressione - in questa fase, viste dai produttori come le apparecchiature alla base della "Nuova Cucina". Le paro e chiave sono quelle di sem-

pre ma portate ormai ad alto livello: multifunzionalità, flessibilità, automazione di processi, connettivita, autodiagnostica come fattori ormai consolidati,

mentre abbiamo visto i primi passi delle future applicazioni di Al verso capacità di riconoscimento degli alimenti e conseguente auto definizione

dei parametri del processo richiesto. L'approccio a questo nuovo obbiettivo segue due percorsi, non necessariamente alternativi ma prevedibilmente



EFCEM ITALIA

EFCEM Italia e "Associazione Confindustriale che in APPLIA italia riunisce e imprese de settore professionale per ristorazione e ospita ita rappresentando comparti de la cottura la vaggio e refrigerazione per tutte e linee di prodotto che vanno da la conservazione degli alimenti alla loro la vorazione, alla cottura ed alla loro distribuzione, alla vaggio de e stovigli e edia la vaggio e trattamento de la biancheria e dei e Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato. Un comparto industria e per l'Ho Re Caliche vede l'italia i eader mondia e con un fatturato che supera il 6 mili ardi di euro l'anno il Associazione rappresenta il settore italiano nell'ambito di EFCEM - European Federation of Catering Equipmenti Manufacturers

In prospettiva complementari la capacità di gestire le informazioni mediante la lettura di codici a barre e l'identificazione dei prodotti mediante telecamere. La tecnologia sta evidentemente ponendo sul mercato un potenziale di altissimo e positivo cambiamento, probabilmente ad oggi limitatamente sfruttato

Il vero successo di questo potente salto tecnologico passa attraverso un più netto coinvolg mento di tutti i protagonisti de la filiera e soprattutto in termini di formazione degl. operatori, tema emerso in maniera assolutamente chiara in molti dei convegni proposti, ed in particolare in quelli organizzati da la Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE Confcommercio) nell'ambito di Host Prevedib imente sarà una del e sfide più importanti per i prossimi anni per il mondo della ristorazione in particolare di quel a commerciale dove sono note le criticità di reperibilità, qua ificazione e costo delle risorse umane

Anche il mondo del a refrigerazione ha mostrato un notevole dinamismo: raggiunti, come pare, gil obbiettivi di efficientemente energetico che hanno caratterizzato gli scorsi anni, gl investimenti in innovazione non sono certamente mancati. Gli armadi frigoriferi nelle versioni di alta gamma hanno cessato di essere generici contenitori refrigerati e sono diventate attrezzature sofisticate con prestazioni differenziate e ottimizzate per rispondere a precise e specifiche domande di conservazione e pretrattamento degli al menti. Gestione delle temperature, dei livelli di um d'tà della ventilazione e creazione di specifici cicli per gestire fasi di trattamento e stoccaggio sono le nuove frontiere. Il design sta facendo la sua parte così come abbiamo visto un sempre più diffuso uti-Izzo del colore. Anche quelli che erano nati come apbattitori di temperatura oggi sono macchine multifunzione in grado di gestire una vasta gamma di prestazioni, tra cui sempre più si evidenzia la cottura a bassa temperatura. Peccato che tutti questi sforzi rischino di essere compromessi da una normativa assurdamente penalizzante di cui parleremo nella seconda parte di questa carrellata sulle tecnologie di cucina

Cottura orizzontale sempre più diffusa la proposta di cucine monoblocco realizzate su misura, alla fiera ne abbiamo viste esposte oltre 50, uscite ormai dal a nicchia elitaria nella quale erano nate per diventare una proposta oggi presente nei cataloghi di tutti i produttori di cottura del comparto. L'elemento forse più significativo è lo sviluppo delle versioni elettriche con sistemi di controllo che cominciano ad essere interattivi

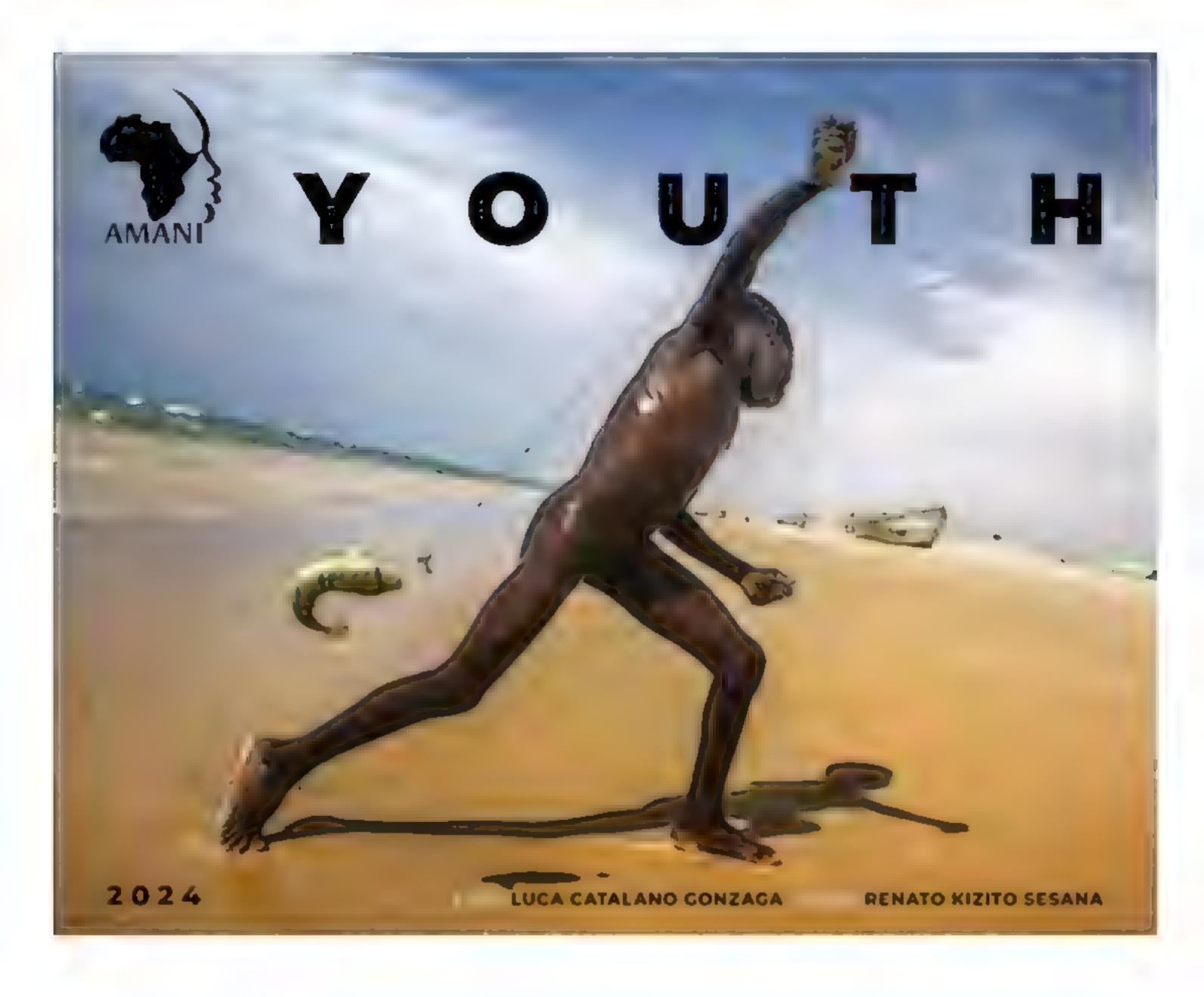
Una nota, infine, sul mondo delle attrezzature da banco un'evoluzione rapidissima con offerte di macchine anche estremamente sofisticate e

performanti destinate a dare precise risposte all'evoluzione della ristorazione ed in particolare quella del bar. Di particolare interesse i risultati di rapidità e qualita conseguiti nei forni di piccole dimensioni con tecnologie miste microonde e convezione vapore.

Andamento del mercato

Host è anche un'occasione per fare il punto sullo stato di sa ute del settore e sul e previs on a breve e medio termine. Abbiamo avuto modo sempre su queste pagine di presentare e commentare i più che positiv risultati del 2022 consegu ti da tutta la filiera. Propabi mente un anno "da incornicare" come è stato definito dagli analisti di STUD ABO, l'Istituto di ricerche che per EFCEM Italia monitora dagli inizi degli anni 2000 l'andamento de comparto e che ha presentato proprio in occasione della manifestazione alcuni risultati delle più recenti ricerche ed alcune previsioni per l'anno in corso: il 2023 prevedibiimente chiuderà con risultati solo leggermente in flessione rispetto alto scorso anno, sult'onda di una domanda di ristorazione a livello mond ale che si è mantenuta su livelli estremamente tonici e pare essere stata poco scalfita dalla presenza di cris politiche e mi itari e dai livell di inflazione reali Fenomeno complesso e di non immediata interpretazione che tuttavia impone una certa cautela nel e previsioni di tenuta dei risultat





Ristorando

Ristorando con **Amani** per garantire casa, scuola, salute e supporto ai bambini, alle bambine e alle famiglie che vivono in strada a Nairobi, in Kenya, e Lusaka, in Zambia.

YOUTH è il calendario di Amani 2024: tredici magnifici scatti del fotogiornalista Luca Catalano Gonzaga. Immagini di una gioventù che, nonostante tutto e tutti, si ostina ad esistere, trasudando vita e chiedendo futuro.



Per ricevere questo calendario

Associazione Amani Onlus

Via Tortona 86, 20144 Milano tel. +39 02 48951149

bottega@amaniforafrica.it www.amaniforafrica.it



almeno per la prima parte del nuovo anno

Regolamento F-gas: il delitto perfetto

La scorso 5 attabre il Consiglio e il Par amento europeo hanno raggiunto un accordo provvisono sul nuovo Regolamento sui gas fluorurati a effetto serra - revisione del Regolamento oggi v gente n. 517/2016 - che avrà effetti potenzia mente devastanti sulle apparecchiature professionali quari abbattitori di temperatura, produttori di ghiaccio e macchine per il gelato. Il nuovo testo, dovrà essere ratificato nei prossimi mesi dalle istituzioni europee prima di essere pubblicato in Gazzetta Ufficia e dell'Unione Europea. Il Regolamento prevede di: azzerare gli idrofluorocarburi (HFC) entro il 2050, date specifiche per l'eliminazione graduale dell'uso dei gas fluorurati nei diversi settori di applicazione accanto a condizioni e scadenze rigorose per 'uso di gas fluorurati ad alto potenziale di riscaldamento globale (GWP) per l'assistenza o a manutenzione di diversi t pi di apparecchiature

Pur condividendo le finalita previste, Efcem Italia e i produttori de settore - da sempre mpegnati a fornire soluzioni n grado di mitigare i camb amenti climatici e ridurre le emissioni di carbonio, a fronte d'investimenti, ricerca e sviruppa - esprimono forte preoccupazione, in particolare sulle mmediate scadenze fissate sia per il divieto di immissione sul mercato europeo delle apparecch ature contenenti F-Gas che ail'esportazione fuori Europa de le stesse

Da una prima lettura del testo circolato, è previsto un divieto dimmissione sul mercato europeo al 1º gennaio 2025 per le attrezzature professionali di refrigerazione che contengono gas fluorurati a effetto serra (non solo HFC ma anche HFO)

con un GWP pari o superiore a 150 (Global Warming Potential – ovvero il valore che esprime il contributo all'effetto serra di un gas, in altre parole quanto un gas è in grado di riscaldare l'atmosfera). Il divieto impatta sul e macchine self-contained come, ad esempio, gli abbattitori di temperatura, i produttori di ghiaccio, le macchine per il gelato e le macchine di ferma lievitazione

Invece, per le attrezzature professionali di refrigerazione per versioni remote (ad esempio un abbattitore di temperatura con unità di condensante remota), naio 2024, l'industria nazionale, leader mondiale con un fatturato che supera i 6 miliardi di euro l'anno, avrebbe di fatto poco più di un anno per adeguarsi. Nei tempi strettissimi di attuazione del Regolamento, vi sono enormi difficoltà di adeguata disponibilità della componentistica nonché di poter fabbricare e gestire in conformità a norme di sicurezza che, ad oggi, non sono allineate al nuovo quadro

Un altro punto molto delicato per le imprese, e per certi versi incomprensibile, è il divieto di esportare apparecchiature i produttori extra-europei. L'unico effetto sarebbe la perdita
di quote di mercato mondiali,
lasciando peraltro spazio a
prodotti – provenienti da paesi
dove non sussistono ta i vinco i
– a maggior impatto ambientale. Nessun vantaggio per l'ambiente e un disastro per la nostra economia, un paradosso
ingiustificabile

L'impegno di EFCFM Italia nei prossimi mesi sarà quindi rivolto agli Stati membri, e in primis alle autorità nazionali, con l'objettivo di ottenere misure specifiche a tutela della produzione nazionale ed euro-



Il divieto è fissato al 1º gennaio 2025 per macchine che contengono o il cui funzionamento prevede gas fluorurati a effetto serra con GWP pari o superiore a 2500. Il divieto viene spostato al 2030 per valori di GWP pari o superiori a 150

Ne consegue che tali divieti non consentirebbero all'industria di introdurre refrigeranti alternativi di riprogettare, sviluppare, verificare e validare la sicurezza delle apparecchiature in tempi così brevi. Se venisse confermata l'entrata in vigore del regolamento a gen-

contenenti i gas fluorurati ad effetto serra. In particolare, a partire da un anno dopo l'entrata in vigore del regolamento, l'esportazione di apparecchiature di refrigerazione che contengono o il cui funzionamento prevede gas fluorurati a effetto serra con GWP pari o superiore a 1000 sarà vietata. Questa misura rappresenterebbe un grave danno economico certo per il comparto industriale nazionale, così fortemente vocato all'export extra-UE e al contempo un enorme vantaggio competitivo per pea, de la sicurezza dell'utente e de la salvaguardia dell'ambiente

Guarda l'intervista, in tema regolamento f-gas- al Presidente EFCEM Italia Andrea Rossi





Policino pensa in grande

Un ristofamily con area bimbi e giochi adatto a tutti i tipi di clienti e a tutte le tasche: ecco la formula del successo dell'insegna brianzola che ha voglia di crescere

di M L.Andreis

Forti dell'esperienza maturata ne la gestione di locali e discoteche, tre imprenditori brianzoli aprono nel 2014 un format di ristorazione che battezzano Pollicino: quasi 10 anni dopo, la catena creata da Francesco Porcelli, Marco Giorgi e Luca Viterale na all'attivo 8 ristoranti, di cui 2 in centri commerciali

Un po' di storia

È durante una cena con la mogre en figlio che Francesco Porce li si rende conto che non di sono ristoranti che offrono sia del cibo di qualità che un'area bimbi con una supervisione del personale dove i genitori possono lasciali giocare. Di qui l'intuizione: rifiutando il trend che vede la presenza de bambini come un motivo quasi di "disturbo", come le cronache insegnano, l'imprendi-

tore ritiene che ci sia spazio per un format che proprio sul target familiare fondi la sua ragion d'essere. Nasce allora Pollicino, non solo come ristorante dove vivere una esperienza casual dining ma come luogo di divertimento per i bambini e al contempo un'oasi di tranquillità per i genitori, "dove il buon cibo non manca mai", ci spiega Francesco Porcelli, ceo e founder del marchio, introducendoci in un breve viaggio di esplorazione della sua... creatura

"Prima del Covid", riprende, "la strategia era improntata su una rapida espansione veicolata tramite i centri commerciali. La pandemia ha completamente ribaltato questo paradigma. Ora sono i ristoranti su strada a essere il driver primario e lo saranno sempre di più".

Attualmente, i locali della catena sono tutti collocati al di fuori dei



centri città della Lombardia. Le dimensioni sono ampie, da 700 metri quadrati in su, fino a 2000, così da poter accogliere in toto le grandi richieste che arrivano soprattutto nel weekend, grazie a una capienza che va da un minimo di 300 posti a sedere a un massimo di 600. Grandi locali che danno lavoro anche a molto personale: una media di 28 addetti per punto di vendita, per un totale di oltre 240 collaboratori. Numeri destinati a crescere nel prossimo futuro: "La strategia di espansione è quella della macchia d'olio: i nuovi ristoranti sorgono a 10/12 km da un altro punto vendita già avviato, così da poter essere il luogo dove i nuovi dipendenti fanno formazione. Attualmente e nel futuro prossimo, l'area di espansione è Lombardia, con un focus primario verso le province di Lecco, Como e Bergamo", racconta l'imprenditore. Tutte le location sono in gestione diretta, formula preferenziale per poter dare una impronta precisa e una linea di offerta comune, "ma ci stanno

arrivando molte richieste aprire in franchising e non escludiamo di intraprendere questa strada". Una evoluzione nella strategia di crescita che rispecchia quella rerativa alla cliente a osservata nel tempo: se infatti l'insegna nasce come riferimento per le famiglie, "sono sempre più numerosi i giovani e gli adulti senza figli che vengono a mangiare nei nostri ristoranti, attirati dall'alta qualita dei prodotti e dalle promozioni infrasettimanali", sottolinea Porcelli. "Proprio queste contribuiscono a rendere i postri ristoranti sempre molto frequentati anche oltre il weekend: gli All You Can Eat di Gnocco Fritto, di Salsicce e Costine, il Giropizza, il Karaoke e. proprio l'altro giorno, a Seregno abbiamo fatto oltre 200 coperti con la serata quiz 'Cervellone', che ha attirato soprattutto clienti giovani".

L'offerta f&b

L'offerta di Policino è molto varia: dalla pizza alla came grigliata, dai panini al galletto e al a coto-



FRANCESCO PORCELLI, CEO e founder Poliicino

lettona, e poi formaggi, salumi e insalatone e polly bowl, senza dimenticare i dolci, sempre super golosi, tra cui spicca l'ultimo nato: il Gnam Gnam, una coloratissima coppetta di gelato al fiordilatte con Oreo oppure smarty e marshma low. Risultato uno scontrino medio di 23 euro a cena e di 12,50 a pranzo: livelli assolutamente concorrenziali, specie di questi temp

Ma il "vero filo conduttore del nostro brand è sicuramente l'alta qualità sia della materia prima che della lavorazione", ci tiene a specificare il ceo. "Basti perisare che tutto il nostro panificato viene prodotto autonomamente da noi, non el affidiamo a fornitori esterni. Una volta pronto, i piatti vengono serviti velocemente a tavola, soprattutto ai bambini, che seduti 'resistono' giusto il tempo di mangiare e poi si fiondano nelle sale giochi". Ed ecco appunto l'altro fiore a l'occhiello del marchio Pollicino: il comparto d'intrattenimento per i bambini "Le aree giochi occupano uno spazio veramente vasto delle sale", puntual zza il nostro interlocutore, "Sono attrezzate con giochi, palestrine, videogames sempre gratuiti - nuovi e retrò. Il retrogaming non attira solamente i più piccoli, ma spesso sono gli i padri a giocarci. Inoltre, i nostri eventi sono un valore aggiunto notevole: karaoke, feste con i personaggi dei cartoni animati, truccabimbi, corsi di cucina per i bambini oltre che le classiche proiezioni delle partite in tv. Il tutto sempre con una supervisione

costante di due o tre animatori che intrattengono i bambini".

Una proposta che piace, lo dicono i numeri: "La pandemia, come per ogni servizio ristorativo, ha temporaneamente interrotto la crescita di Pollicino, portando alla chiusura di alcuni punti all'interno dei centri commerciali Ora che la strategia è volta ai risto-





ranti su strada, le presenze sono rimaste molto elevate: facciamo più di 8 500 coperti settimanali C'è il tutto esaurito soprattutto nei pranzi del weekend: la domenica a mezzogiorno tutti i ri-

storanti sono sempre strapieni di famiglie"

Un andamento che permette ana proprietà di prevedere la chiusura nel 2023 a 8,5 milioni di euro di fatturato, con ricavi in crescita di oltre il 32% rispetto all'anno precedente, puntando ai 12 milioni per il 2024

"I numen e le previsioni per l'anno a venire sono molto positive", dice Porcelli, "abbiamo da poco stretto un'alleanza con una banca tra le più solide e ci auguriamo di continuare a pieno regime l'espansione della catena."



L'ultimo anello della catena aperto è il ristorante di Seregno, in provincia di Monza e Brianza.

Il locale, i cui lavori di ristrutturazione sono stati segu ti da lo studio AP Design, è caratterizzato da un ambiente accogliente e informale fatto di legni, botti e luccalde. Si sviluppa su una superficie di circa 2000 mg, di cui 150mg dedicati ad area giochi, conta 30 dipendenti, 600 posti a sedere di cui oltre 100 nella terrazza esterna e dispone di un amplo parcheggio. Tra e novità più importanti, sicuramente l'area giochi che raddoppia e diversifica la sua proposta con una zona bimb attrezzata presidiata dallo staff e una nuovissima sala "vintage games", dotata di 12 postazioni tra i videoglochi che più hanno amato i "boomer" - genitori e non - di oggi, pensata per grand e divertentissime sfide con i - figli e non - "m llennia "

Poliicino ha rafforzato negli anni anche il suo impegno verso la sostenib lità: per ridurre i consumi e contenere gli sprechi util zza impianti di acqua microfiltrata, materiali usa e getta compostabili e illuminazione a basso consumo; non ultimo, ha portato avanti un'accurata selezione di partner e fomitori per garantire l'alta qua ità del e materie prime e limitare l'impatto ambientale L'azienda vanta inoltre una piattaforma d' distribuzione centrai zzata e un laborator o interno d produzione de pan ficati, che ne garantisce gli elevati standard d qualità e la rende a lo stesso tempo estremamente fless b le

Instoranti Policino, aperti a pubblico 7 giorni su 7 da le 12, sono a Seregno (MB), Bresso (MI), Vimercate (MB), Barlassina (MB), Nova Milanese (MI), Cologno Monzese (MI) Antegnate (BG) e Cavernago (BG)







Seguici enline!



La Borsa delle Imprese della Ristorazione Moderna



I contratti del mese in Italia pag. 66







Progressione continua

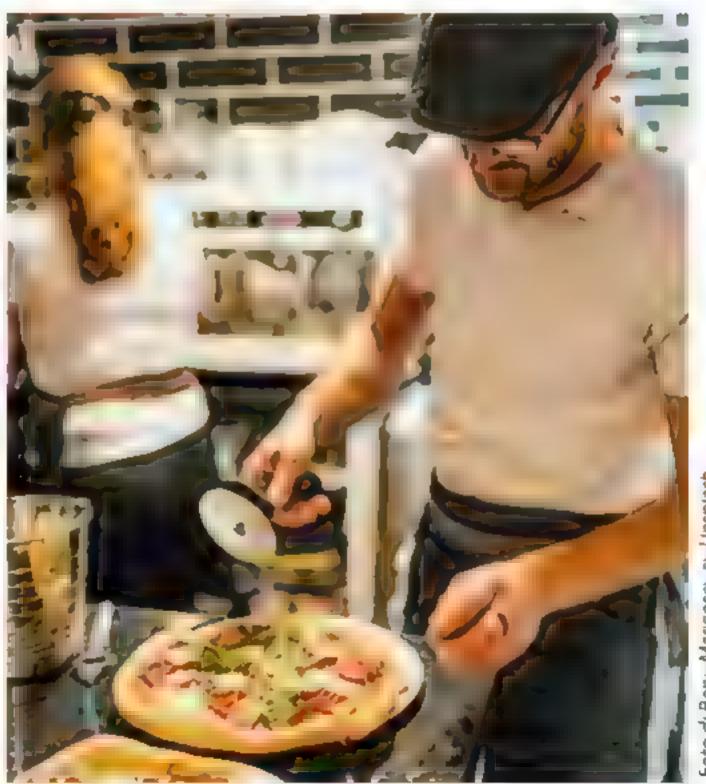


Ulteriore exploit di ben 72 contratti per il monitor dopo l'estate: da 293 la somma totale passa a 365. Con un aumento rispettivamente di 15 a 20 segna azioni, sempre al top della progressione troviamo sco astica (151 il totale di segmento) e commerciale (114). Anche la sociosan taria mostra dinamismo con una crescita di 8 che porta il totale a 39. Aumento di sei contratti sia per i buoni pasto che per il vending. Chiude l'azienda e con +3.

(Nella settima rilevazione abbiamo censito 365 contratti e 134 imprese)

I NUOVI CONTRATTI DELLE IMPRESE ITALIANE DELLA RISTORAZIONE MODERNA

Questa rilevazione riguarda i contratti acquisiti dalle imprese italiane della ristorazione coliettiva, commerciale ed a catena, nonché dalle aziende emettitrici di buoni pasto viene aggiornata per ogni anno solare, e si sviluppa con cadenza mensile. Il censimento si basa su nostre indagini ed interviste e sulle segnalazioni che ci pervengono dalle imprese interessate. Esso costituisce un efficace mezzo per divulgare le proprie attività commerciali e di sviluppo, ed anche un valido strumento di conoscenza del mercato; è tuttavia importante, per chi consulti la rilevazione, ricordare che essa non indica l'entità di ogni singolo contratto, ma solo il numero complessivo dei contratti acquisiti. Ogni azienda può liberamente e periodicamente comunicarci, per e-mail o fax, le acquisizioni effettuate, in maniera da offrire un panorama aggiornato dell'andamento delle proprie acquisizioni.





Case di Cura, Cliniche, Ospedali

CIRFOOD 2 contratti precedenti

DUSSMANN SERVICE SRL 1 contratto precedente

SERENISSIMA RISTORAZIONE 1 contratto precedente

Case di riposo, Case Protette Servizi assistenziali

CAMST 3 contratti precedenti

CIRFOOD 2 contrattl precedents

CONSORZIO SOCIALE SANTA COLOMBA SOCIETÀ

COOPERATIVA SOCIALE 1 contratto precedente

CONSORZIO ZENIT SOCIALE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE

1 contratto

GESTIONE RSA E SERVIZIO PASTI A DOMICILIO
PER ANZIANI E DISABILI, CARONNO PERTUSELLA (VA)

COOPERATIVA SANT'ANSELMO S.C.S. - ONLUS

1 contratto precedente

CRISTOFORO SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS

1 contratto precedente

DUSSMANN SERVICE 1 contratto precedente

EURORISTORAZIONE 7 contratti

COMUNE DI BUSTO ARSIZIO (VA)

6 contratti precedent

EUTOURIST NEW SPA 1 contratto

COMUNE DI GIAVENO (TO)

EURO & PROMOS SOCIAL HEALTH CARE

SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE 1 contratto precedente FELSINEA RISTORAZIONE S.R.L. 2 contratti precedenti

LA COMETA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS

1 contratto

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA
 "DON FRANCESCO ROSSI", PITIGLIANO (GR)

MEDIHOSPES COOP 1 contratto precedente

PUNTO RISTORAZIONE S.R.L. 1 contratto precedente

RISTORAZIONE OTTAVIAN S.P.A. 5 contratti precedenti

SERENISSIMA RISTORAZIONE 1 contratto precedente

SODEXO ITALIA S.P.A 4 contratti

AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI SENAGO (MI)

COMUNE DI LEGNANO (MI)

• COMUNE DI PIOLTELLO (MI)

• COMUNE DI CASARILE (MI)

VIVENDA SPA 1 contratto precedente

Mense Aziendali

CAMST GROUP 1 contratto precedente

EP SPA 1 contratto precedente

SODEXO 3 contratti

CENTRALE DI COMMITTENZA MOTTA VISCONTI – ASSAGO

• COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO)

1 contratto precedente

Forze Armate e Corpi Militarizzati

ALL FOOD 1 contratto precedente CONSORZIO PROGETTO MULTISERVIZI 6 contratti precedente EUROMENSE S.R.L 1 contratto precedente GEMA SERVICE S.R.L. 2 contratti precedente GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL 1 contratto precedente I GEMELLI SOC. COOP 2 contratti precedent LUJEDA S.A.S 1 contratto precedente RISTORAZIONE LA GROTTA S.N.C. 1 contratto precedente SERENISSIMA RISTORAZIONE 1 contratto precedente

Scuole Private ed Università

360 S.R.L. 1 contratto

DISCO-ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO
 E LA PROMOZIONE DELLA CONOSCENZA, ROMA

ALTHEA SRL 1 contratto precedente

CIMAS SRL 4 contratti

CONCESSIONE MENSE UNIVERSITARIE "IRNERIO"

ED "EX STAZIONE VENETA", BOLOGNA

CONCESSIONE MENSE UNIVERSITARIE "VICOLO GROSSARDI"

E "CAMPUS", PARMA

CONCESSIONE MENSA UNIVERSITARIA VIA VIGNOLESE 671,

MODENA

1 contratto precedente

COMPASS ITALIA 3 contratti precedenti
OLYMPIA S.R.L. 3 contratti precedenti

SERENISSIMA RISTORAZIONE 1 contratto precedente

Scuole Pubbliche

A&C PRIVATE S.R.L. 1 contratto precedente

ARCOBALENO SOC. COOP. 1 contratto precedente

BETADUE COOPERATIVA SOCIALE S.R.L 1 contratto precedente

CAMST 15 contratti

+ COMUNE DI MAPPANO (TO)

COMUNE DI LONIGO (VI)

COMUNE DI GROSSETO

12 contratti precedenti

CIMAS SRL 1 contratto

+ COMUNE DI CHIARAVALLE (AN)

CIRFOOD 18 contratti

COMUNE DI LESMO, CAMPARADA E CORREZZANA (MB)

COMUNE DI POGGIO A CAIANO (PT)

+ COMUNE DI CURTATONE

COMUNE DI CARATE BRIANZA (MB)

15 contratti precedenti

COMPASS ITALIA 1 contratto precedente

COOP. SANT'ANSELMO S.C.S. - ONLUS 1 contratto precedente

DUSSMANN SERVICE 8 contratti

COMUNE DI LISSONE (MB)

7 contratti precedenti

ELIOR RISTORAZIONE 4 contratti

COMUNE DI PESCARA

3 contratti precedenti

EP SPA	2 contratti precedent
EURORISTORAZIONE SRL ◆ COMUNE DI BUSTO ARSIZIO (VA) ◆ COMUNE DI SAN DONÀ DI PIAVE 13 contratt precedent	15 contratti
EUTOURIST NEW SPA ◆ COMUNE DI GIAVENO (TO)	1 contratto
FELSINEA RISTORAZIONE S.R.L.	2 contratti precedenti
FERRARA SRL	1 contratto precedente
G.L.M. RISTORAZIONE S.R.L.	2 contratti precedente
G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C.S.A.S	
	1 contratto precedente
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI S.R.L	1 contratto precedente
GLOBAL SERVICE SRL	1 contratto precedente
INNOVA S.P.A.	1 contratto precedente
ITALIA CHEF	1 contratto precedente
LADISA ◆ COMUNE DI BARI 2 contratti precedenti	3 contratti
♦ COMUNE DI BARI	3 contratti 1 contratto precedente
COMUNE DI BARI contratti precedenti	
COMUNE DI BARI contratti precedenti LANIO	1 contratto precedente 1 contratto precedente
COMUNE DI BARI contratti precedenti LANIO MECA S.R.L. N.O.I NUOVE OPPORTUNITA' DI IMPIE COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	1 contratto precedente 1 contratto precedente GO - SOCIETA' 1 contratto
COMUNE DI BARI contratti precedenti LANIO MECA S.R.L. N.O.I NUOVE OPPORTUNITA' DI IMPIE COOPERATIVA SOCIALE ONLUS COMUNE DI SAN MARTINO DI LUPARI	1 contratto precedente 1 contratto precedente GO - SOCIETA' 1 contratto
COMUNE DI BARI Contratti precedenti LANIO MECA S.R.L. N.O.I NUOVE OPPORTUNITA' DI IMPIE COOPERATIVA SOCIALE ONLUS COMUNE DI SAN MARTINO DI LUPARI NENE' SERVICES SOC. COOP. SOC. DI TII	1 contratto precedente 1 contratto precedente GO - SOCIETA' 1 contratto PO B 1 contratto precedente
COMUNE DI BARI contratti precedenti LANIO MECA S.R.L. N.O.I NUOVE OPPORTUNITA' DI IMPIE COOPERATIVA SOCIALE ONLUS COMUNE DI SAN MARTINO DI LUPARI NENE' SERVICES SOC. COOR SOC. DI TII PUNTO RISTORAZIONE S.R.L.	1 contratto precedente 1 contratto precedente GO - SOCIETA' 1 contratto PO B 1 contratto precedente 1 contratto precedente
COMUNE DI BARI contratti precedenti LANIO MECA S.R.L. N.Ö.I NUOVE OPPORTUNITA' DI IMPIE COOPERATIVA SOCIALE ONLUS COMUNE DI SAN MARTINO DI LUPARI NENE' SERVICES SOC. COOP. SOC. DI TII PUNTO RISTORAZIONE S.R.L.	1 contratto precedente 1 contratto precedente GO - SOCIETA' 1 contratto PO B 1 contratto precedente 1 contratto precedente 1 contratto precedente

S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIA	
SAGIFI S.P.A.	1 contratto precedente 1 contratto precedente
SARCA CATERING SRL	2 contratti precedenti
SCAMAR-SORICO	1 contratto precedente
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA	4 contratti precedenti
SERENISSIMA RISTORAZIONE	2 contratti precedenti
SIR	4 contratti precedenti
SIRIO S.R.L.	1 contratto precedente
SOC. COOP. SOLIDARIETA' E LAVORO S	.R.L.
	2 contratti precedent
SOCIETÀ PUNTO RISTORAZIONE SRL	1 contratto precedente
COC DICA C D I	4
SOC. RICA S.R.L.	1 contratto precedente
SODEXO ITALIA S.P.A • AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI S • COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO • COMUNE DI LEGNANO (MI) • COMUNE DI PIOLTELLO (MI) • COMUNE DI CASARILE (MI) • COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO)	10 contratti SENAGO (MI) (LI)
SODEXO ITALIA S.P.A • AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI ! • COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO • COMUNE DI LEGNANO (MI) • COMUNE DI PIOLTELLO (MI) • COMUNE DI CASARILE (MI)	10 contratti SENAGO (MI) (LI)
SODEXO ITALIA S.P.A • AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI S • COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO • COMUNE DI LEGNANO (MI) • COMUNE DI PIOLTELLO (MI) • COMUNE DI CASARILE (MI) • COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO) 4 contratti precedenti	10 contratti SENAGO (MI) (LI) 1 contratto precedente
SODEXO ITALIA S.P.A • AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI S • COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO • COMUNE DI LEGNANO (MI) • COMUNE DI PIOLTELLO (MI) • COMUNE DI CASARILE (MI) • COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO) 4 contratti precedenti SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA	1 contratto precedente 1 contratto precedente
SODEXO ITALIA S.P.A • AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI S • COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO • COMUNE DI LEGNANO (MI) • COMUNE DI PIOLTELLO (MI) • COMUNE DI CASARILE (MI) • COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO) 4 contratti precedenti SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA SPEEDFOOD SRL SPERANZA SOCIETA' COOPERATIVA SO	1 contratto precedente 1 contratto precedente CIALE ONLUS 1 contratto
SODEXO ITALIA S.P.A AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI S COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO COMUNE DI LEGNANO (MI) COMUNE DI PIOLTELLO (MI) COMUNE DI CASARILE (MI) COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO) CONTRATTI PRECEDENTI SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA SPEEDFOOD SRL SPERANZA SOCIETA' COOPERATIVA SO COMUNE DI SAN MARCELLO PITEGLI	1 contratto precedente 1 contratto precedente 1 contratto precedente CIALE ONLUS 1 contratto
SODEXO ITALIA S.P.A AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI S COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO COMUNE DI LEGNANO (MI) COMUNE DI PIOLTELLO (MI) COMUNE DI CASARILE (MI) COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO) CONTRATI PRECEDENTI SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA SPEEDFOOD SRL SPERANZA SOCIETA' COOPERATIVA SO COMUNE DI SAN MARCELLO PITEGLI TORTORA S.P.A.	1 contratto precedente 1 contratto precedente 1 contratto precedente CIALE ONLUS 1 contratto 0 1 contratto precedente
SODEXO ITALIA S.P.A AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI DI S COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO COMUNE DI LEGNANO (MI) COMUNE DI PIOLTELLO (MI) COMUNE DI CASARILE (MI) COMUNE DI GASSINO TORINESE (TO) CONTRATTI PRECEDENTI SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA SPEEDFOOD SRL SPERANZA SOCIETA' COOPERATIVA SO COMUNE DI SAN MARCELLO PITEGLI	1 contratto precedente 1 contratto precedente 1 contratto precedente CIALE ONLUS 1 contratto

Rollinger a commencente

VOLPI PIETRO S.R.L

VIVENDA

Esercial Urbani d'Centre C	ommerciali
12OZ	1 contratto precedente
ALICE PIZZA + CENTRO COMMERCIALE LE VELE DI DE DEL GARDA (BS)	1 contratto
ALL'ANTICO VINAIO + NAPOLI 1 contratto precedente	2 contratti
AUTOGRILL + ROSSOPOMODORO CO VICOLUNGO T	1 contratto HE STYLE OUTLETS
AV RETAIL	1 contratto precedente
BEFED	1 contratto precedente
BERBERÈ	1 contratto precedente
BILLY TACOS	1 contratto precedente
BOMAKI	3 contratti precedenti

BRUCIO - LA ROMANA + ROMA	1 contratto
BURGER KING + LECCE	1 contratto
CAPRIZZA	1 contratto precedente
CARREFOUR	1 contratto precedente
CI STA + MILANO	1 contratto
CIOCCOLATERIA SLITTI	1 contratto precedente
CIOCCOLATITALIANI	1 contratto precedente
CROCCA + PAVIA	3 contratti
2 contratti precedenti	
DISPENSA EMILIA	1 contratto precedente
DOPPIO MALTO	3 contratti precedenti

2 contratti precedenti

4 contratti precedent

FISHING CLUB	1 contratto precedente
FORNACE STELLA ◆ EUR, ROMA	1 contratto
FRADIAVOLO • MILANO	1 contratto
GRAMBURGER + PESCARA	1 contratto
IL BAR	1 contratto precedente
IL MANNARINO	3 contratti precedenti
IPER LA GRANDE I	2 contratti precedenti
ICHI STATION	1 contratto precedente
ILLYCAFFÈ	2 contratti precedenti
LA PIADINERIA • CENTRO COMMERCIALE LE VELE DI DESEI	1 contratto NZANO DEL GARDA (BS)
LAPECORANERA ◆ CENTRO COMMERCIALE LE VELE DI DESE	1 contratto NZANO DEL GARDA (BS)
LINO'S COFFEE 1 CONTRATTO + VICOLUNGO THE STYLE OUTLETS	1 contratto
MCDONALD'S • CENTRO COMMERCIALE LE CENTURIE	1 contratto (PD)
MEDITERRANEA	1 contratto precedente
MISCUSI	2 contratti precedenti
MOCHO MEAT CREW	1 contratto precedente
KEBHOUZE	1 contratto precedente
LÖWENGRUBE	2 contratti precedenti
OBICÀ MOZZARELLA BAR	1 contratto precedente
PERCASSI ALL'ANTICO VINAIO, NAPOLI	1 contratto
POKÈFLASH	1 contratto precedente
RESTALIA	1 contratto precedente
RIVOIRE	1 contratto precedente
ROSSOPOMODORO ◆ VICOLUNGO THE STYLE OUTLETS	1 contratto
PIZZIUM	2 contratti
MILANO contratto precedente	
SIGNORVINO	1 contratto
CENTRO COMMERCIALE LE VELE DI DESE	
SOPHIA LOREN RESTAURANT	1 contratto precedente
STARBUCKS	6 contratti precedenti
TIGELLA'S	1 contratto precedente
TOG BISTROT MILANO	1 contratto
VÄSAME	1 contratto precedente
WAGAMAMA	2 contratti precedenti
TOSOMONO	2 contracti precedenti

Dierar Concussion	
ALEMAGNA	1 contratto precedente
ALT, STAZIONE DEL GUSTO	1 contratto precedente
AREAS-MYCHEF	1 contratto precedente
AUTOGRILL	5 contratti precedenti
BERLUCCHI FRANCIACORTA SPAR	KLING BAR

1 contratto precedente

CHEF EXPRESS	3 contratti precedent
COMPASS GROUP ITALIA	6 contratti precedenti
COOPERATIVA AVVENIRE SOC. COOP.	ONLUS
	1 contratto precedente
CIRFOOD RETAIL	1 contratto precedente
DOPPIO MALTO	1 contratto precedente
ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	1 contratto precedente
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL	1 contratto precedente
I BANCHI DI CICCIO SULTANO	1 contratto precedente
PANELLA	1 contratto precedente
PAUL	1 contratto precedente
POORMANGER	1 contratto precedente
PRET A MANGER	1 contratto precedente
RINALDINI	1 contratto precedente
SERENISSIMA RISTORAZIONE • ALMA MATER STUDIORUM – UNIVER 3 contratti precedenti	4 contratti ISITÀ DI BOLOGNA
SIRIO	1 contratto procedente
	1 contratto precedente
SOPHIA LOREN RESTAURANT	1 contratto precedente
SPARKLING BAR	1 contratto precedente
STARBUCKS	2 contratti precedenti
TEMAKINHO	1 contratto precedente
VIVENDA	1 contratto precedente
WAGAMAMA	1 contratto precedente

Buoni pasto elettronici e card	
360 WELFARE S.R.L.	1 contratto precedente
BLUBE S.R.L.	2 contratti precedenti
DAY RISTOSERVICE	1 contratto precedente
EDENRED ITALIA	4 contratti precedenti
EP S.P.A.	1 contratto precedente
PELLEGRINI S.P.A	5 contratti
A.T.E.R. DI VERONA	

A.T.E.R. DI VERONA
 4 contratti precedenti

SODEXO BENEFITS & REWARDS SERVICES ITALIA S.R.L.

2 contratti precedenti

Vending

FERRI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI FERRI MARIA LETIZIA

1 contratto precedente

GENERAL BEVERAGE 1 contratto precedente

GRUPPO A.G. SRL 1 contratto precedente

GRUPPO A.G. SRL 1 contratto precedente

ITALIA VENDING GROUP 2 contratti

• SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER LE AA ED ENTI DEL SS DELLA REGIONE TOSCANA - LOTTO 4, 6

ITALMATIC 1 contratto precedente

SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER

LE AA ED ENTI DEL SS DELLA REGIONE TOSCANA - LOTTO 1, 5 4 contratti precedenti

SOGEDAI

• SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER
LE AA ED ENTI DEL SS DELLA REGIONE TOSCANA - LOTTO 2, 3

Contratti monitorati al 30 settembre 2023

l Segmenti della ristorazione modern	
Case di cura, cliniche, ospedali	4
Case di riposo, case protette, servizi assistenziali	35
Totale Ristorazione Collettiva	39
Forze armate e corpi militarizzati	16
Ristoranti aziendali ed interaziendali	6
Totale Ristorazione Collettiva Aziendale	22
Scuole private ed Università	13
Scuole pubbliche	138
Totale Ristorazione Scolastica	151
Esercizi urbani e centri commerciali	70
Esercizi in concessione	44
Totale Ristorazione Commerciale	114
Imprese e società private	0
Enti pubblici	0
Buoni pasto elettronici e card	16
Totale Buoni pasto	16
Vending	4
Totale contratti monitorati	365



Terre di Itana Milano

Società monitorate al 30 settembre 2023

12 OZ

360 WELFARE SRL

A&C PRIVATE SRL

ALEMAGNA

ALICE PIZZA

ALL FOOD

ALTHEA SRL

ARCOBALENO SOC. COOP

AREAS MYCHEF ALL'ANTICO VINAIO

AUTOGRILL

AV RETAIL

8EFED

BERLUCCHI FRANCIACORTA SPARKLING BAR

BETADUÉ COOPERATIVA SOCIALE SRL

BILLY TACOS

BLUBE S R L

BOMAK!

BRUCIO - LA ROMANA

BURGER KING

CAMST

CARREFOUR

CIMAS SRL

CIOCCOLATITALIANI

CIOCCOLATERIA SLITTI

CIRFOOD

CONSORZIO PROGETTO MULTISERVIZI

CONSORZIO SOCIALE SANTA COLOMBA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

CONSORZIO ZENIT SOCIALE SOCIETA COOPERATIVA SOCIALE

COMPASS GROUP ITALIA S.P.A.

COOPERATIVA SANT'ANSELMO S.C.S. - ONLUS

CRISTOFORO SOCIETA COOP SOCIALE ONLUS

CROCCA

DAY R STOSERVICE

DISPENSA EMILIA

DOPPIO MALTO

DUSSMANN SERVICE

EDENRED ITALIA

EP SPA Social Health Care EURO & PROMOS Società Cooperativa Sociale EUROMENSE SRL **EURORISTORAZIONE SRL EUTOURIST NEW SPA FELSINEA RISTORAZIONE SRL** FERRARA SRL FERRI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI FERRI MARIA LETIZIA FISHING CLUB **FORNACE STELLA** FRADIAVOLO G R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C.S.A.S. GEMA SERVICE SRL GENERAL BEVERAGE **GESTIONE SERVIZI INTEGRATI SRL** GLM **GLOBAL SERVICE** GRUPPO A.G. SRL I GEMELLI SOC COOP ICHI STATION IL MANNARINO ILLY CAFFE INNOVA Maceler, IPER LA GRANDE I Casa Grandate ITALIA CHEF ITALIA VENDING GROUP ITALMATIC **IVS ITALIA** KEBHOUZE LA COMETA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS LA PIADINERIA LADISA LAPECORANERA LARIUS LINO'S COFFEE LÖWENGRUBE LUJEDA SAS MCDONALD'S MECA SRL MEDIHOSPES COOP MEDITERRANEA COOP MISCUSI

MOCHO MEAT CREW

NENE' SERVICES SOC. COOP, SOC. OF TIPO B

N O.L - NUOVE OPPORTUNITA' DI IMPIEGO -SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS OBICA MOZZARELLA BAR OLYMPIA ŠRL PANELLA PAUL PELLEGRAN PIZZIUM POORMANGER PRET A MANGER **PUNTO RISTORAZIONE SRL** RI CA SRL RINALDIN RISTOR PLUS S.R L. RISTORAZIONE LA GROTTA S N.C. **PISTORAZIONE OTTAVIAN** RIVOIRE ROSSOPOMODORO S. LUCIA SOCIETA' COOPERATIVA SAGIFI SPA SARCA CATERING SRL SCAMAR SORICO SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SERENISSIMA RISTORAZIONE SIGNORVINO SIR SIRIO SRL S.L.E M. SRL SOC. COOP SOLIDARIETA' É LAVORO SRL SOC. RICA SRL SODEXO BENEFITS & REWARDS SERVICES **ITALIA S R.L.** SOGEDA SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA SOPHIA LOREN RESTAURANT SPERANZA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS SPEEDFOOD SRL STARBUCKS **TEMAKINHO** TIGELLAS TOG BISTROT TORTONA SPA VASAME VEGEZIO SRU

VOLPI PIETRO SRL

VIVENDA

WAGAMAMA

Solo per i lettori più esigenti...



...Ristorando va sempre al cuore delle cose



10 numeri per 1000 pagine all'anno di news e indagini di settore in Italia, Europa e nel mondo, ampi dossier sui principali segmenti di mercato, interviste ai protagonisti della ristorazione, analisi del quadro normativo e fiscale di riferimento, monitoraggio completo degli appalti della ristorazione collettiva, attività delle associazioni di categoria, il listino prezzi aggiornato dei prodotti biologici, il calendario delle principali fiere del settore e molto altro ancora.



Il senza glutine con gusto e sicurezza che rispetta la sostenibilità

Con l'aumento del e diagnosi di celiachia e la presenza di altre patologie come la sensibilità al glutine non celiaca, i consumatori che hanno bisogno di seguire un'alimentazione gluten-free sono in crescita: è quindi oggi imprescindibile che anche la ristorazione collettiva disponga di un'offerta adeguata

Per rispondere a questa esigenza Schär Foodservice offre un assortimento completo di ingredienti e prodotti senza glutine di alta qualità, pratici e sicuri, come mix di farine, pane, pasta, piatti pronti e snack dolci e saat

I formati su cui punta l'azienda sono le monoporzioni, perché garantiscono massima freschezza, assenza da contaminazioni e nessuno spreco di prodotto. Gli imballi infornabili e piatti pronti consentono inoltre un'ulteriore facilità di utilizzo e sicurezza nella fase di preparaz one

Dr. Schar lavora con impegno verso la sostenibilità sia nell'approvvigionamento responsabile del e materie prime che nell'utilizzo di energie alternative. Inoltre utilizza esclusivamente carta e cartoni certificati FSC e lavora costantemente sulla riciclabilità e la riduzione degli imballaggi

www.schaer-foodservice.it



L'innovativo bacon già cotto, pronto all'uso

Gustoso, sempre croccante e pronto all'uso. Qualità e alto valore di servizio sono le caratteristiche distintive di Cooked Bacon, il bacon già cotto di Tulip Professional, il brand di Danish Crown, cooperativa danese leader in Europa nella produzione di carne di sumo fresca e processata e di alimenti gustosi. Il marchio, nato a fine Otto-cento è oggi presente in oltre 120 Paesi del mondo. Si tratta di un prodotto di quali-tà superiore, preparato con carne di suino selezionata proveniente esclusivamente da allevatori certificati, lavorata e poi affumicata, come vuole la tradizione, natural-mente con vero legno di faggio e quindi grigliata. Una lista di ingredienti pulita, che non prevede uso di zuccheri, per un prodotto che spicca per il sapore intenso e na-turale e il suo profumo. L'offerta comprende bacon con diversi gradi cottura che garantiscono la soluzione perfetta e ad hoc per le differenti preparazioni. Rinomato per la qualità, il bacon Tu-lip non difetta certo per praticità. Oltre che già cotte, tutte le referenze del-



Danish Crown

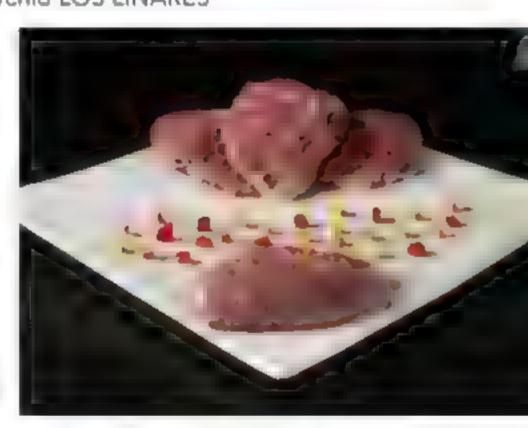
la gamma sono ariche pre-affettate, in modo da velocizzare il lavoro in cucina ed eliminare sprechi, inoltre sono disponibili anche surgelate Il bacon è l'ingrediente perfetto per dare un tocco in più anche a insalate, poké bowl, zuppe. A questo scopo Tulip Professional ha creato i Fully Cooked Bacon Flakes, bacon in comodi fiocchi già cotti e pronti all'uso.

www.tulipfood.it

Cattel SpA amplia la sua offerta

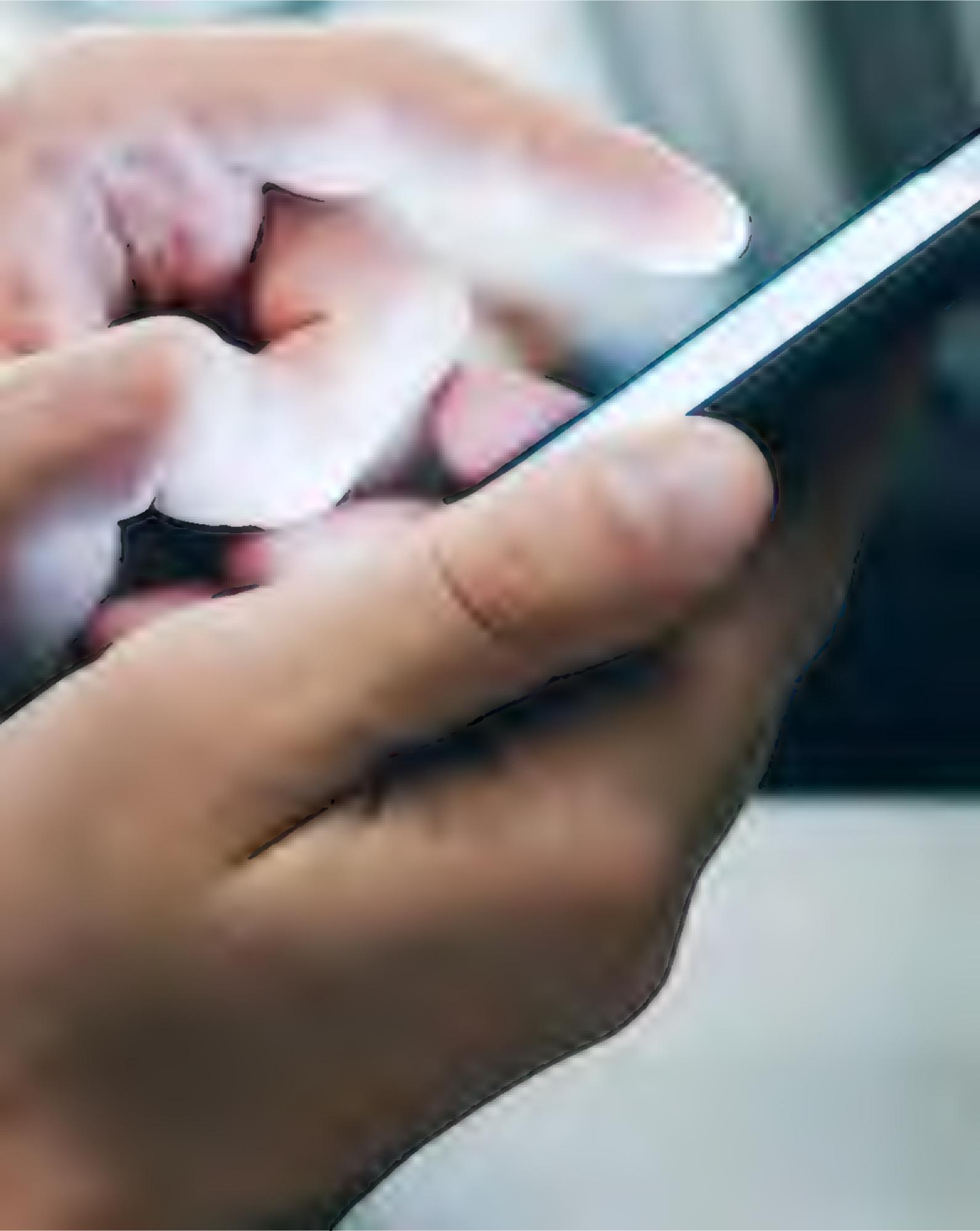
Cattel SpA, brand leader nella distribuzione di prodotti food e no-food ne canale horeca del Nordest d'Italia amplia costantemente la sua proposta ed è ora la volta del segmento carne, che si arricchisce delle preg ate carn del sumo iberico, capo allevato e trasformato da un noto stab limento spagnolo che poi commercializza a marchio LOS LINARES

La razza sumo iberico vive allo stato brado nelle dehesas, zone di pascoli con un ecosistema perfetto. Dopo aver selezionato i migliori capi, l'allevatore qualificato selezionato da Cattel procede con la macellazione e dà così inizio al lungo percorso che porterà alla creazione di alcuni dei più famosi e pregiati prosciutti al mondo: i pata negra, prodotto con caratteristiche uniche: un basso profilo lipidico, con una bassa proporzione di grassi saturi e un elevato livello di acidi grassi monoinsaturi che eser-



citano un benefico effetto sul colesterolo nel sangue. Il prosciutto derivato dai capi di razza suino iberico è anti-ossidante e ricco di zinco, vitamina E, vitamine 81, 86, 812 e acido folico, benefici per il sistema nervoso e per i buon funzionamento del cervello. Infine è ricco di minerali, essenziali per le ossa e per le cartilagini.

www cattel it





Hu Ristorando Fetalissa

L'INDUSTRIA DELLA GOMMA I directifica



Ristorango Club

ALIMENTI SENZA GLUTINE



Dr. Schär 5.p.A.

Winkelau 9 - 39014 Postai (BZ) Italia Tel. +39 0473 293595 Fax +39 0473 293649 foodservice t@drschaer.com www.schaer-foodservice it

ARREDAMENTO E PROGETTAZIONE



Augusto S.r.I.

Centro direziona e Zipa
Viate del Industria, 5 - 60035 Jesi (AN)
Teli + 39 0731 288021
Fax + 39 0731 288024
Info@augustocontract.com
www.augustocontract.com



Costa Group

Via Va graveg a Z A.I 19020 R ccò del Go fo (SP) Tel. +39 0187 769309 Fax +39 0187 769308 Info@costagroup.net www.costagroup.net



Ifi S.p.A.

Strada Se va Grossa, 28/30 61010 Tavu I a (PU) Tei. 0721 20021 info@if t www filit



Spazio Futuro

Via Carlo Bazzi, 49
20141 M lano
Tel. +39 02 89540444/6050
Fax +39 02 8435450
www.spaz.ofuturo.it

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

AIGRIM

Associazione Imprese Grande Rustorazione

AIGRIM

Sede Operativa
Viale Coni Zugna, 71
20144 Milano
Tel. +39 02 38292046
segretena@aigrim.it
Sede Legale
Piazza G. G. Beili, 2 - 20153 Roma



Angem

Via Barozzi, 7 - 20122 Milano Tel +39 02 76281537 Fax +39 02 76280761 info@angem.it www.angem.it



MENTAL

Piazza Belli, 2 00153 Roma Tel +39 06 583921 Fax +39 06 5818682 info@anseb com www.anseb it



CNCC

Via Orefici, 2 - 20123 Milano Tel +39 02 83412120 Fax +39 02 83412129 Info@cncc it - www.cncc.it



Efcem Italia

Via Matteo Bandello, 5 20123 M Iano Tel. +39 02 43518826 efcemitalia@efcemitalia.it



FIPE

Piazza Belli, 2 - 00153 Roma Tel. +39 06 583921 Fax +39 06 5818682 Info@f pe it www.f pe it



Legacoop

Via G.A. Guattani, 9 - 00161 Roma Cell. + 39 329 0351621 Tel. + 39 06 84439300/521 Tegacoop produzione-servizi coop

AUTOMAZIONE BEVANDE





General Beverage S.r.l.

Zona Industriale PTP Loc Novoleto - 54027 Pontremon (MS) Tel +39 0187 832305 Fax +39 0187 461368

numero verde: 800 850 900

info@iobevo.com - www.lobevo.com

AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA



Camst Group

Via Tosarelli, 318
40055 Villanova di Castenaso (80)
Tel: +39 051 6017411
Fax: +39 051 6053502
www.camstgroup.com



CIRFOOD

Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia Tel +39 0522 53011 Fax +39 0522 530100 info@c rfood.com · www.cirfood.com



Compass Group Italia S.p.A.

Via Scarsellini, 14 - 20161 Milano Tel. +39 02 480531 Fax +39 02 48053322 www.compass-group_t



Euroristorazione 5.r.l.

via Savona, 144 - 36040 Torn di Quartesolo Tel: 0444 580699 - Fax 0444 588655 PIVA 01998810244 www.euronstorazione.it..info@euronstorazione.it.

Dussmann

Dussmann Service S.r.l.

Via Papa Grovanni XXIII, 4 scala A 24042 Capriate Si Gervasio (BG) Teli +39 02 91518 - Fax +39 02 91518499 www.dussmann.it



Elior Ristorazione S.p.A.

Via Privata Venezia Giulia, 5, A - 20157 Millano Tei. +39 02 390391 - Fax +39 02 39000041 Info@elior.com - www.elior.it



I,F,M, Industrial Food Mense S.p.A.

Centro Direzionale Napoli - Isola F4
Via G Ponzio
80143 Napol - Italia
Tel +39 081 7341271
Fax +39 081 7347004
ifm@ifmspa.com



Markas S.r.l.

Via Mace Io, 61 - 39100 Bolzano Tel. +39 0471 307611 Fax +39 0471 307699 it@markas.com - www.markas.com



Pellegrini S.p.A.

Via Lorenteggio, 255 - 20152 Mil and Tel. +39 02 89130 1 - Fax +39 02 89125922 www.gruppope legrin -t



Serenissima Ristorazione S.p.A.

Via de la Scienza, 26/A - 36100 V cenza
Tel. +39 0444 348400 Fax +39 0444 348384
ufficioci ent @grupposerenissima.it
www.grupposerenissima.it



It off starts with the everyday

Sodexo Italia S.p.A.

Via Fratel i Gracchi, 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel: +39 02 69684.1 - Fax +39 02 6887169 it.sodexo.com

COMMERCIALE E IN CONCESSIONE



Autogrill S.p.A.

Centro Direzionale Milanofion Strada 5, Palazzo Z 20089 Rozzano (MI) - Tel +39 02 48263250 www.autogrill.com



Burger King Restaurants Italia S.r.l.

Strada 1, Palazzo F4 - Milanofiori - 20090 Assago (MI) Tel +39 02 32061235 franchising@burgerking it - www.burgerking it



Chef Express S.p.A.

Sede Legale e Amministrativa Via Modena, 53 - 41014 Castelvetro di Modena (MO) Tel: +39 059 754711 - Fax +39 059 754700

Sede di Roma
Via Giol Iti, 50 - 00185 Roma
Tel +39 06 477851 - 059 754711
Fax +39 06 4814429 059 754700
Info@chefexpress it



CIRFOOD RETAIL

Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 53011 - Fax +39 0522 530100
Info@cirfood.com - www.cirfood.com



MyChef - RISTORAZIONE COMMERCIALE S.p.A.

Centro Uffici San Siro
Via Caldera, 21 – Blu Building – Ala 3 – 2° floor
20153 Milano
Tel +39 02 3909951 Fax +39 02 3552234
Info Italia@areas.com • www.it.areas.com



Roadhouse Grill Italia S.r.l.

Via Modena, 53 - 41014 Castelvetro di Modena (MO) Tel. +39 059 754811 - Fax +39 059 754493 Info@roadhousegrill.it

BUONI PÁSTO



Yes Ticket S.r.l.

Sede legale
Via Quintino Sella, 3 20121 Milano

Sede operativa
Via Ippolito Rosellini, 12 - 20124 Milano
Tel: +39 02 87178975 - Fax +39 02 21115319
chenti@yes-ticket it
www.yes-ticket it



Ticket Restaurant Edenred Italia S.r.l.

Via Giovanni Battista Pirelli, 18 · 20124 Mi ano Tel. +39 02 269041 www.ticketrestaurant.it

CARRELLI TERMICI



Rational Production S.r.l.

Via L. Galvani, 7/H 24061 Albano S Atessandro (BG)
Tel: +39 035 4521203
Fax: +39 035 4521983
Info@rationalproduction.com
www.rationalproduction.com

CENTRALI D'ACQUISTO:



CATTEL S.p.A.

via Ettore Majorana, 11 - 30020 Noventa di Piave (VE) Tel: 0421 355311 fax 0421 659300 www.cattel it - info@cattel it



Dac S.p.A.

Via G. Marconi, 15 25020 Flero (BS)
Tel. +39 030 2568211 - Fax +39 030 2568340
Info@gruppodac.eu www.gruppodac.eu



Marr S.p.A.

Via Spagna, 20 - 47900 Rimini Tel. +39 0541 746111 - Fax +39 0541 742422 www.marr.it

Ristoranao Club

METRO

METRO Italia Cash and Carry S.p.A.

Via XXV Aprile, 25
20097 San Donato Milanese (MI)
Tel. dall'Italia: 800 800 808
Tel. dall'estero: +39 091 9885422
servizio di enti@metro it www.metro.it

CONSULENZE



Progetta sc

Via Lodovico ii Moro, 159 - 20142 Milano Tel. +39 02 89122357 Fax +39 02 89122247 progetta@progetta muit - www.progetta.muit

CONTENITORI E PIATTI

CONTITAL

Contital S.r.l.

Via Appia km 192 358 81052 Pignataro Maggiore (CE) – Italia Tel: +39 0823 873-111 sales@contita_com - www.contital.com

CUCINE PROFESSIONALI



Ali Group S.r.l.

Via Gobett 2a VI a Fiorita 20063 Cernusco sul Naviglio (MI) Tel +39 02 921991 Fax +39 02 92142490 info@aligroup it - www.aligroup.it



Electrolux Professional S.p.A.

Vie Treviso, 15 - 33170 Pordenone Tel +39 0434 3801 Fax +39 0434 385854 www.electroluxprofessional.com

IRINOX

Irinox S.p.A.

Via Madonna di Loreto, 6/8
31020 Corbanese di Tarzo (TV)
Tel. +39 0438 5844 - Fax +39 0438 5843
Irinox@ rinox.com - www.irinoxprofessional.com



ITALIAN CULINARY ART

Lotus S.p.A. Food Catering Equipment

Via Calmaor, 46
31020 San Vendemiano (TV)
Tel +39 0438 778020
Fax +39 0438 778277
lotus@lotuscookers it www.lotuscookers.it
LOTUS APP per iPhone e Android: Lotus 5.p.A.

DETERGENZÁ E DISINFEZIONE

allegrini.

Allegrini S.p.A.

Vicolo Salvo D'Acquisto, 2
24050 Grassobbio (BG)
Tel + 39 035 4242111 · Fax + 39 035 526588
Info@allegrini com · www.allegrini com



We Italia S.r.l.

Piazza dei Martiri 1/2 - 40121 Bologna (80) Te. +39 051 268601 Info@we-italia it - www.we-italia it

EQUIPMENT

robot 11 coupe

Robot Coupe Italia S.r.l.

Via Stetloni Levante, 24/a 40012 Calderara di Reno (80) Tel +39 051 726 810 www.robot-coupe.com/ita/it

FOOD & BEVERAGE



Cupiello

Riviera di Chiaia, 215 80100 Napoli - Italy Tel +39 081 400816 - Fax +39 081 419059 gestioneclienti@fresystem.com - www.cupiello.com



General Fruit S.r.l.

Via Torquato Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (BG) Tel. + 39 035927030 - www.generalfruit.com



INALCA S.p.A.

Via Spilamberto, 30/c 41014 Castelvetro di Modena (MO) Tel. +39 059 755111 Fax +39 059 755517 info@inalca it



Orogel Soc. Coop. Agricola

Via Dismano 2830 47522 Cesena (FC) Tel: 0547 3771 Info@orogel it - www.orogel.it



Salumifici GranTerre S.p.A.

Strada Gherbella, 320 41126 Modena (MO) Tel: 059 586111 Info@granterre it - www.granterre it

FORNI

LAINOX

LAINOX Ali Group S.r.l.

Via Schiaparelli, 15 Z.I. S. G. acomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) Italy Tel. +39 0438 9110 Fax +39 0438 912300 fainox@ a nox it. www.lainox.it



Rational Italia S.r.t.

Via Impastato, 22 - 30174 Mestre (VE)
Tel: +39 041 8629050
Fax: +39 041 5951845
Info@rational-online.com
www.rational-online.com



Tecnoinox S.r.l.

Via Tomcesl 1
33080 Porcia (PN)
Tel. + 39 0434 920110
info@tecnomox.it
www.tecnomox.it

FORNITURE PER RISTORAZIONE

eurofides

Eurofides Sr

Servizio Clienti 800.079.060 info@eurofides.com - www.eurofides.com



fantini zilvano

Fantini Sas

Via Enzo Ferrari 1 39100 Bolzano BZ Tel. 0471 251011 Fax 0471 251011 info@fantinisilvano.com www.fantinisilvano.com



Five Services

Via G. Amendola, 5
20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. +39 02 91476767
Info@fiveservices.com · www.fiveservices.com



S.D.S. Società di Distribuzione & Servizi S.r.l.

Via Campo dei Fiori, 13 20014 Vittuone (MI) Tel. +39 02 37074200 Fax +39 02 37074208 sds@grupposds.it · www.grupposds.it



VITO Italia srl

Via Gorizia 14 - 31025 S. Lucia di Piave (TV) Tel. 0438 460235 - cell. 345 5515644 info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it

GESTIONE INTEGRATA RIFIUTI



Adriatica Oli S.r.l.

C.da Cavallino, 39 - 62010 Montecosaro (MC)
Tel. +39 0733 229080 - Fax +39 0733 229093
segreteria@adriaticaoli.com - www.adriaticaoli.com

LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLE



Comenda Ali Group S.r.l.

Via Galileo Galilei, 8 20060 Cassina de' Pecchi (MI) Tel. +39 02 95228.1 - Fax +39 02 9521510 www.comenda.eu



Meiko Italia S.r.l.

Via Emilio Gallo 27 - Z.I. Chind - 10034 Chivasso (TO) Tel. +39 011 91902 r.a. - Fax +39 011 9196215 info@meikoitalia.it - www.meiko.it

NOLEGGIO POSATE



Clearkit

Via Giovanni Donghi, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB) Tel. 0362 687643 commerciale@clearkit.it - www.clearkit.it

SERVIZI INTEGRATI

Dussmann

Dussmann Service S.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII, 4 scala A 24042 Capriate S. Gervasio (BG) Tel. +39 02 91518 - Fax +39 02 91518499 www.dussmann.it

SERVIZI WELFARE



Valyouness S.r.l.

Via Nobel 19 - 42 124 Reggio Emilia Tel. +39 0522 53011 www.valyouness.it - info@valyouness.it

SOFTWARE



Axios Informatica S.r.l.

Via Bach, 7 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. +39 0424 227546
Fax +39 0424 586284
commerciale@axios.it - www.axiosinformatica.it



Etica Soluzioni S.r.l.

Sede legale: Via dei Solteri 76, Trento
Sede operativa: Via Francesco Croce 65, Abbiategrasso (MI)
P.IVA 02344210220
Tel. +39 0461/1862014
Info@eticasoluzioni.com
divisione.commerciale@eticasoluzioni.com
www.eticasoluzioni.com



Gamba Bruno S.p.A.

Via Gambirasio, 12 - 24126 Bergamo (BG) Tel. +39 035 274011 Fax +39 035 221441 info@gambabruno.it www.gambabruno.it



Mytec S.r.l.

Sede operativa
Via Caravaggio 28/A - 20832 Desio (MB) Italy
Tel. +39 039 9466362
info@mytec.com - www.mytec.com



Progetti e Soluzioni S.p.A.

Direzione Generale

Via Ugo La Malfa 1 - 20063 Cernusco s/N (MI)

Centralino Tel. 02 45074323

Sede Legale

Via Nicolai B - 70123 Bari - Tel. 080 2149 474

www.progettiesoluzioni.it - info@progettiesoluzioni.it



Ristocloud Group Srl

Via Risorgimento 20 - 37019 Peschiera del Garda (VR)
Tel. + 39 045 6402881 - Fax +39 045 6402872
info@ristocloudgroup.com - www.ristocloudgroup.com

SERENISSIMA

Serenissima Informatica SpA

Via Croce Rossa, 5 - 35129 Padova (PD)
Tel. +39 049 829 1111 - Fax +39 049 829 1209
info@serinf.it - www.serinf.it



Zucchetti

Via Solferino, 1 - 26900 Lodi Tel. +39 0371 594 2444 market@zucchetti.it - www.zucchetti.it



Breve storia che ogni bambino può leggere a un vignaiolo indipendente e viceversa Abbecedario per vignaioli e aspiranti tali

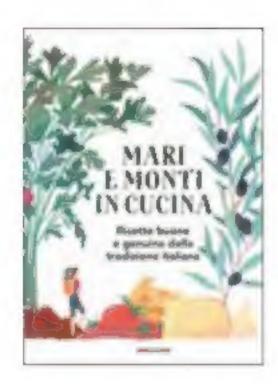
di Corraini Edizioni Euro 14

"Cos'è un Vignaiolo? È la domanda che ci hanno posto gli autori di questo libro, il primo giorno che ci siamo incontrati. Non è stato per niente semplice rispondere. Siamo talmente impegnati ad essere Vignaioli che non ci è facile spiegare chi siamo. Siamo contadini, produttori di vino, comunicatori, venditori... Tutto insieme? Tutto qui? E poi?" Con questo emblematico incipit per voce dei Vignaioli e delle Vignaiole Indipendenti FIVI si apre il libro "Breve storia che ogni bambino può leggere a un vignaiolo indipendente e viceversa - Abbecedario per vignaioli e aspiranti tali" edito da Corraini Edizioni con testi di Davide Longo e illustrazioni di Guido Scarabottolo.

Il libro è un racconto brillante e ironico su che cosa ispira chi

vuole diventare
Vignaiolo, guidando il lettore alla
scoperta di questo antichissimo
mestiere attraverso un simbolico
"Abbecedario"
per Vignaioli o
aspiranti tali. È la
storia del piccolo
Fivi, nato al suono
di un tappo di bot-

tiglia che salta, cresciuto facendo costruzioni di grappoli d'uva e pronunciando Magnum come prima parola, crescendo con un pensiero fisso, quello di diventare vignaiolo. Con il sorriso, inventiva e molta fantasia, Longo e Scarabottolo riescono a comunicare a chi legge non solo l'amore e la passione per il vino, ma anche il desiderio di custodire, proteggere e promuovere il territorio a cui il Vignaiolo appartiene.



Mari e monti in cucina

AA.W. Artisti Vari Mondadori Electa Euro 2,90 € (prezzo online)

Dopo il successo dei libri Cucina green (2021) e Cucina a colori (2022), Mondadori Store lancia una nuova iniziativa esclusiva realizzata in collaborazione con Mondadori Electa: Mari e monti in cucina, un viaggio tra le regioni italiane alla riscoperta delle ricette più buone e tradizionali che valorizzano la sostenibilità attraverso l'uso di ingredienti locali e presidi a chilometro zero. Il ricettario, disponibile dal 2 ottobre, solo nei Mondadori Store, presenta 180 piatti, divisi per territorio di provenienza, in cui le materie prime rivestono un ruolo centrale. Dalla cucina di montagna, con i suoi piatti ricchi, speziati e caldi, al mare, fresco e profumato, passando per le zone di lago, spesso dimenticate ma che offrono infiniti spunti culinari, e la campagna dorata, con piatti sani e genuini, in questo libro affronterete un viaggio tra le regioni italiane alla riscoperta delle ricette più buone e tradizionali, e approfondirete alcuni degli aspetti che rendono il nostro Paese un vero e proprio punto di riferimento per la bellezza nel mondo.

Il libro è disponibile a soli 2,90 euro con l'acquisto di ulteriori 2 libri a scelta nei Mondadori Store aderenti all'iniziativa e su mondadoristore.it.





La pausa pranzo è un momento di gusto e benessere.

Noi di Elior offriamo tutti gli ingredienti, dalla qualità e la freschezza delle materie prime alla cura del servizio, per trascorrerla in modo sano e bilanciato, senza rinunciare al piacere di un piatto buono come quello preparato a casa. Così c'è più spirito ed energia per affrontare al meglio il resto della giornata.







Con Omnibus la gestione della refezione scolastica non è mai stata così semplice e sicura.

Innovativo, perché sviluppato con tecnologie d'avanguardia e secondo il Framework Scrum Agile, è pensato per una gestione ottimizzata dei servizi di Ristorazione Scolastica, garantendo in ogni momento interfacciabilità e interoperabilità con qualunque altro software.

Ma non è tutto, Omnibus è connesso all'app IO* ed è nativamente Cloud e basato su AWS per garantire scalabilità e Business Continuity.

Omnibus è intuitivo e di facile utilizzo anche grazie al chatbot di Intelligenza Artificiale Sibyl, già integrato nel backoffice, che assiste gli addetti tutto il giorno tutti i giorni.

Gli accessi a norma e sicuri con SPID e CIE facilitano l'accesso ai genitori e la connessione diretta a pagoPA* rende più veloce l'accesso al pagamento dei pasti.

Per questo Omnibus è la soluzione per tutti.

"l'app IO e pagoPA sono marchi di proprietà di PagoPA SpA



